

SIGNATURE VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE

MADE TO SERVE"



73031°

3 x 1,81 kg (4lb) bac

Une soupe riche et satisfaisante faite avec des poireaux, des pommes de terre, de la vraie crème et des oignons. Assaisonnée de fines herbes et d'épices.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed (250 mL prepared)
Quantité par portion	
Calories 120	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 6g	9%
Graisse saturée 2.5g	13%
Cholestérol 10mg	3%
Sodium 850mg	35%
Glucides totaux 14g	5%
Fibre alimentaire 1g	4%
Sugars 3g	6%
Protéine 2g	4%
Vitamine A 0%	Vitamine C 0%
Calcium 4%	Fer 4%
Vitamine E 0%	Thiamine 0%
Magnésium 0%	Zinc 0%
* Davings also valences a	

* Pourcentage des valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2 000 calories.

Les données nutritionnelles sont basées sur nos données actuelles. Toutefois, étant donné que les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

INGRÉDIENTS

EAU, POIREAUX, CRÈME, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES, FARINE DE BLÉ, OIGNONS, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, SEL, SUCRE, EXTRAIT DE LEVURE, CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, JUS D'OIGNON, POUDRE D'OIGNON, JUS DE CITRON CONCENTRÉ, AIL DESHYDRATÉ, PHOSPHATE DE SODIUM, ÉPICE, SAVEUR.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudrées)

Nos bacs émballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des demi-récettes.

Nos soupes condensées surgelées se composent de fonds, d'assaisonnements et d'autres ingrédients mijotés à point. Les légumes sont ajoutés à la toute fin et, par conséquent, cuisent pour la première fois lorsque vous préparez la soupe dans votre cuisine.

IDÉES DE SERVICE

Comme soupe ou comme complément dans bon Température de stockage: -18C nombre de vos recettes préférées. Ajouter des garnitures pour faire vos propres soupes.

PRÉPARATION

Enlever la pellicule de plastique. 1) Placer un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron. 2) Ajouter un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrir. 3) Chauffer jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajuster la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrir. Remuer régulièrement.

MANIPULATION

Garder congelé jusqu'à l'utilisation. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou absente.

STOCKAGE

Durée de conservation: 21 mois

Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudrées) Nos bacs emballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des

Nos soupes condensées surgelées se composent de fonds, d'assaisonnements et d'autres ingrédients mijotés à point. Les légumes sont ajoutés à la toute fin et, par conséquent, cuisent pour la première fois lorsque vous préparez la soupe dans votre cuisine.

DÉTAILS DE L'EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Poids du boitier:	5.90 KG	UPC:	63211130317
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211130314