

# SIGNATURE VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE



|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Code de cas</b><br><b>13031</b> | <b>Pack et taille</b><br><b>3 x 1,81 kg (4lb) bac</b> |
|------------------------------------|---|

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%

\* 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 emballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des demi-recettes.

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 nombre de vos recettes préférées. Ajouter des garnitures pour faire vos propres soupes.

## PLUS

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 demi-recettes.

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.

## 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

Température de stockage: -18C

## DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

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