Campbell's FOODSERVICE
MADE TO SERVE™

SIGNATURE VELOUTÉ D'ÉPINARD

Code de cas	Pack et taille
03022	3 x 1,81 kg (4lb) bac

Des épinards qui ont mijoté avec de la vraie crème, le tout relevé de jus de citron, créent cette soupe riche.

Faits nutritionnels

Portion	125 mL condensed (250 mL prepared)
Quantité par portion	
Calories 170	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 10g	**15%**
Graisse saturée 4g	**20%**
Gras trans 0.2g	
Cholestérol 20mg	**7%**
Sodium 910mg	**38%**
Glucides totaux 15g	**5%**
Fibre alimentaire 1g	**4%**
Sugars 6g	**12%**
Protéine 5g	**10%**
Vitamine A 4%	Vitamine C 6%
Calcium 15%	Fer 8%
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, ÉPINARDS, CRÈME, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, HUILE DE CANOLA ET/OU DE SOYA, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, FARINE DE BLÉ, SEL, SUCRE, EXTRAIT DE LEVURE, PROTÉINES DE SOYA, JUS DE CITRON CONCENTRÉ, ÉPICE.

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

Combiner avec le Potage Parmentier et bacon, de Campbell®, et ajouter des artichauts pour obtenir une chaudrée d'épinards et d'artichauts crémeuse.
Combiner avec les soupes Brocoli fromage pour obtenir une soupe Brocoli et fromage avec épinards. Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Crème d'émeraude, ou Crème florentine. Cela ajoutera du style à votre menu!

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

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.

DÉTAILS DE L'' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	**Poids du boîtier:**	5.90 KG	**UPC:**	63211030228
Cube:	0.0111 M	**Taille de la valise:**	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	**SCC-14:**	10063211030225

© 2024 CSC BRANDS LP, ALL RIGHTS RESERVED.