



Code de cas **08151** Pack et taille **4 x 1,95 kg**

Une généreuse boulette de bœuf pur, assaisonnée à la perfection et arrosée d'un beau bouillon appétissant.

Faits nutritionnels

Portion	163 g
Quantité par portion	
Calories 210	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 12g	18%
Graisse saturée 5g	25%
Gras trans 0.5g	
Cholestérol 65mg	22%
Sodium 530mg	22%
Glucides totaux 8g	3%
Fibre alimentaire 1g	4%
Sugars 1g	2%
Protéine 18g	36%
Vitamine A 0%	Vitamine C 0%
Calcium 2%	Fer 20%
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

STEAKETTE DE BOEUF CUITE (BOEUF, EAU, CHAPELURE DE BLÉ GRILLÉE, ISOLAT PROTÉIQUE DE SOJA ET LE CONCENTRÉ, POUDRE D'OEUF ENTIER, POUDRE D'OIGNONS, SEL, ÉPICES), EAU, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, PÂTE DE TOMATES, SAVEUR, FARINE DE BLÉ, SEL, POUDRE D'OIGNONS, SUCRE, MOUTARDE DE DIJON (VINAIGRE, EAU, GRAINES DE MOUTARDE, SEL, VIN BLANC, ACIDE CITRIQUE, ACIDE TARTARIQUE, ÉPICES), GOMME XANTHANE, EXTRAIT DE LEVURE, CARAMEL, AIL DÉSHYDRATÉ, PROTÉINES HYDROLYSÉES (SOYA, BLÉ, MAÏS), ÉPICES, GUANYLATE DISODIQUÉ, INOSINATE DISODIQUÉ

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Plat prêt à cuire toujours de qualité supérieure. Il suffit de chauffer et servir. Gagnez du temps et épargnez-vous du travail grâce aux plats cuisinés de Campbell.

IDÉES DE SERVICE

Faites cuire selon les directives jusqu'à ce que la température du produit atteigne au moins 165 °F ou 74 °C. Laissez le tout reposer pendant au moins 20 minutes avant de diviser en portions. Servez sur un lit de riz ou des nouilles ou comme plat principal avec une salade ou des légumes et du pain à l'ail.

PRÉPARATION

Four conventionnel à 400 °F/200 °C. Surgelé : Soulevez un coin du couvercle, faites chauffer pendant 1 h 40. Retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 20 à 30 minutes. Réfrigéré : Soulevez un coin du couvercle, faites chauffer pendant 1 h 20. Retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 à 20 minutes. Four à convection à 350 °F/180 °C. Surgelé : Soulevez un coin du couvercle et mettez au four pendant 1 h 20. Retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 à 20 minutes. Réfrigéré : Soulevez un coin du couvercle, mettez au four pendant 55 minutes, retirez le couvercle et laissez chauffer pendant 15 minutes. Cuiser à vapeur, surgelé : Faites chauffer pendant 1 h 30. Réfrigéré : Faites chauffer pendant 1 h 10.

MANIPULATION

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

STOCKAGE

Durée de conservation: 21 mois
 Température de stockage: C

PLUS

Plat prêt à cuire toujours de qualité supérieure. Il suffit de chauffer et servir. Gagnez du temps et épargnez-vous du travail grâce aux plats cuisinés de Campbell.

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	4 x 1,95 kg	Poids du boîtier:	9.21 KG	UPC:	63211081510
Cube:	0.0227 M	Taille de la valise:	53.67CM x 33.35CM x 12.70CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211081517