

MADE TO SERVE



TREPUREE BOEUF BOURGUIGNON

12216

24 X 250 g



Plat de bœuf bourguignon en purée, servi avec des carottes, du navet et des pommes de terre dorées.

Faits nutritionnels 250 g Portion Quantité par portion Calories provenant Calories 310 des lipides % Valeur quotidienne Graisse totale 17g 23% Graisse saturée 4.5g Gras trans 0.4g 8% Cholestérol 25mg 25% Sodium 600mg Glucides totaux 23g 8% 24% Fibre alimentaire 6g 8% Sugars 4g Protéine 15a 30% Vitamine A 25% Vitamine C 100% Calcium 6% Fer 15% 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

POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (MONO ET DIGLYCÉRIDES, PHOSPHATE DE SODIUM, ACIDE CITRIQUE), EAU, BOEUF, CAROTTES, NAVETS, HARICOTS ROUGES, HUILE DE CANOLA OU DE SOYA, BEURRE, ISOLAT DE PROTÉINES DE SOYA, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, SAVEUR, SEL, CASSONADE, VINAIGRE, LÉCITHINE DE SOYA, GOMME DE XANTHANE ET DE CAROUBE, JUS DE CAROTTE CONCENTRÉ, DEXTROSE, CARAMEL, ACIDE ASCORBIQUE, FÈVES GERMÉES, SAVEUR ARTIFICIELLE, ÉPICES, BÊTA-CAROTÈNE, GUANYLATE DISODIQUE, INOSINATE DISODIQUE

CARACTÉRISTIQUES ET PRÉPARATION AVANTAGES

La présentation attrayante de Trepuree, l'arôme délicieux et la grande sélection de plats en purée donneront des expériences de repas nutritives, sécuritaires et agréables à ceux et celles qui éprouvent des difficultés à avaler.

IDÉES DE SERVICE

Transversez dans un plat de service, laissez tempérer, chauffez et servez. Chaque portion de 250 g a été mesurée pour contenir la quantité appropriée de viande, de légumes et d'amidon.

Il n'est pas nécessaire de transférer dans un plat de service. Il suffit de décongeler et de faire chauffer (ne pas laisser à l'air ni retirer la pellicule) en utilisant le même plat à usage unique. Si vous utilisez une méthode de réchaud à vapeur, veuillez placer les repas à la température désirée dans une plaque en recouvrant heremétiquement celle-ci d'une pellicule en plastique et de papier d'aluminium. Faire chauffer pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F. Pour connaître les procédés pour les chariots à réchaud, les fours conventionnels et à convection, et le réchauffement des produits surgelés, veuillez

MANIPULATION

Une fois décongelé, la durée de vie du produit est de 2 jours. Ne pas recongeler. Inscrire la date de rangement.

joindre votre représentant du secteur de santé de Campbell.

STOCKAGE

Durée de conservation: 15 mois

Température de stockage: C

PLUS

La présentation attrayante de Trepuree, l'arôme délicieux et la grande sélection de plats en purée donneront des expériences de repas nutritives, sécuritaires et agréables à ceux et celles qui éprouvent des difficultés à avaler.

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE					
Pack et taille:	24 x 250 g	Poids du boîtier:	6.30 KG	UPC:	63211122169
Cube:	0.0200 M	Taille de la valise:	34.80CM x 31.50CM x 17.00CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211122166