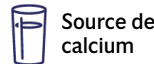


Sauce Alfredo Campbell



CODE DE CAS
04273

PACK ET TAILLE
3 x 1,81 kg



Source de calcium



FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

Calories 124,25

Lipides Totale 10,12 g

Lipides Saturée 6,37 g

+ Gras trans 0,27 g

Cholestérol 5,42 g

Sodium 0,12 g

Glucides Totaux 2,58 g

Sucres 2,97 g

Fibre Alimentaire 29,91 mg

Protéine 600,87 mg

Potassium 65,27 mg

Calcium 104,08 mg

Fer 0,11 mg

La valeur nutritive est basée sur nos données actuelles. Cependant, comme 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.

SPECIFICATIONS

Code de cas 04273

Pack et taille 3 x 1,81 kg

Poids du boîtier 5,90 kg

Taille de la valise 45,09 cm x 27,64 cm x 7,80 cm

Cube 0,0111 m

UPC 063211042733

SCC-14 10063211042730

Une sauce riche et crémeuse, parfaitement assaisonnée avec toute pâte, sous toute forme.

La sauce surgelée de Campbell constitue une excellente solution pratique en matière de sauce pour votre menu. Cette sauce au goût frais offre un rendement et une qualité de choix.

Ingredients

Eau, Beurre, Crème, Fromage parmesan, Amidon de maïs modifié, Lait écrémé en poudre, Lactosérum en poudre, Sel, Fromage romano, Arôme, Épices, Rocou, Curcuma.

Preparation

Enlevez la pellicule de plastique.

1. Placez un contenant (2 blocs) de produit dans un chaudron. Couvrez.
2. Faites chauffer (min. 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre.
3. Réduisez la température (70 °C/160 °F) et couvrez. Remuez régulièrement. N'ajoutez pas d'eau.

Serving Ideas

Idéal pour la pizza, les sandwichs, les hors-d'œuvre et les plats principaux. Pour mettre de la variété, ajoutez des légumes supplémentaires. Pour créer un mélange rosé, ajoutez de la sauce marinara à la sauce Alfredo.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold refrigerated product longer than 2 days.