

Signature Velouté d'asperges



CODE DE CAS
08162

PACK ET TAILLE
3 x 1,81 kg (4lb) bac



Source de calcium



Source de potassium



Végétarien ne



Une soupe veloutée faite avec des asperges tendres, de la vraie crème, du parmesan, rehaussée d'ail et de jus de citron.

- Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaurées)
- 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.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 mL condensé (250 mL préparé)

Calories 107,85	% Daily Value*
Lipides Totale 5,97 g	
Lipides Saturée 2,28 g	
+ Gras trans 0,1 g	
Cholestérol 10,32 g	
Sodium 1,04 g	
Glucides Totaux 4,56 g	
Sucres 4,17 g	
Fibre Alimentaire 12,36 mg	
Protéine 664,51 mg	
Potassium 195,69 mg	
Calcium 87,24 mg	
Fer 0,54 mg	
Vitamin A 0 g	4%
Vitamin C 0 mg	0%

5 % ou moins, c'est peu. 15 % ou plus, c'est beaucoup.

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	08162
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
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

Ingredients

Asperges, Eau, Crème, Lait écrémé en poudre, Huile de canola et/ou de soya, Farine de blé, Amidon de maïs modifié, Sel, Sucre, Fromage parmesan, Concentré de protéines de soya, Ail, Jus de citron concentré, Épice.

Preparation

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.

Serving Ideas

- Préparer une soupe griffée Poulet au romarin et aux asperges avec une soupe aux Asperges et tomates séchées. Ajouter du poulet rôti au four avec du romarin, des pointes d'asperges fraîches cuites, et des tomates séchées au soleil.
- Créer une soupe d'asperges du fumoir en ajoutant 1 tasse de bacon haché, 1 tasse de cheddar râpé, et 1 cuillerée à thé de sel à la fumée de noyer.
- Garnir de pointes d'asperges fraîches cuites.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Température de stockage : -18°C

Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou absente.

UPC
SCC-14

063211081626
10063211081623