

Signature Potage Parmentier et bacon



CODE DE CAS
08166

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



Source de calcium



Source de fibres



Source de potassium



Une soupe riche et crémeuse remplie de gros morceaux de pommes de terre, de carottes et de bacon. Relevée avec de l'ail et du persil.

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

Calories 131,25	% Daily Value*
Lipides Totale 5,89 g	
Lipides Saturée 2,06 g	
+ Gras trans 0,09 g	
Cholestérol 17,06 g	
Sodium 2,28 g	
Glucides Totaux 2,73 g	
Sucres 3,64 g	
Fibre Alimentaire 10,23 mg	
Protéine 639,34 mg	
Potassium 290,73 mg	
Calcium 66,88 mg	
Fer 0,42 mg	
Vitamin A 0 g	4%
Vitamin C 0 mg	2%

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	08166
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg

Ingredients

Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Eau, Crème, Lait écrémé en poudre, Carottes, Amidon de maïs modifié, Huile de canola et/ou de soya, Bacon, Pommes de terre déshydratées (pommes de terre, mono- et diglycérides, phosphate de sodium, acide citrique), Sel, Farine de blé, Gras de poulet, Extrait de levure, Concentré de protéines de soya, Poudre d'oignon, Ail séché, Persil séché, Arôme, Rocou, Bêta-carotène, Curcuma.

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

- Combiner avec la soupe Crème d'épinard, de Campbell®, pour obtenir une chaudière crémeuse aux épinards et aux pommes de terre. • Créer une soupe griffée à l'irlandaise avec des poireaux et des pommes de terre, en ajoutant 4 tasses de poireaux cuits tranchés et de la citrouille rôtie ou des croûtons, en guise de garniture.
- Utiliser comme base pour créer une chaudière griffée aux palourdes ou une soupe griffée aux pommes de terre

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

Cube 0,0111 m

UPC 063211081664

SCC-14 10063211081661

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

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