

# Signature Minestrone



CODE DE CAS  
**08167**

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



## FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 mL condensé (250 mL préparé)

Calories <b>71,68</b>	% Daily Value*
Lipides Totale 1,7 g	
Lipides Saturée 0,36 g	
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 12,59 g	
Sodium 2,59 g	
Glucides Totaux 3,58 g	
Sucres 3 g	
Fibre Alimentaire 12,59 mg	
Protéine 711,63 mg	
Potassium 218,9 mg	
Calcium 44,81 mg	
Fer 0,88 mg	
Vitamine A 0 g	2%
Vitamine C 0 mg	4%

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	08167
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg

Une combinaison de tomates mûries au soleil, de pommes de terre nourrissantes, de carottes, de haricots secs, d'épinards et de coquillettes dans un savoureux bouillon de bœuf relevé d'un soupçon de parmesan.

- 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.

## Ingredients

Eau, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Carottes, Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Haricots rouges, Pâtes (farine de blé grossière, poudre de blanc d'œuf), Céleri, Pâte de tomates, Haricots de pois, Pois, Haricots verts, Poireaux, Courgettes, Amidon de maïs modifié, Sel, Épinards, Fromage parmesan (lait), Sucre, Extrait de levure, Huile de canola et/ou de soya, Ail séché, Persil séché, Épices, Arôme (contient du bœuf et de l'oignon).

## Préparation

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 Bœuf et légumes, de Campbell®, pour obtenir une soupe nourrissante au minestrone avec bœuf. Créer une soupe griffée Poulet grillé à l'italienne, en ajoutant des morceaux de ciabatta et une garniture composée de fontina, de basilic et de roquette.
- Préparer une Ribollita à la toscane, garnie de pain italien tranché et cuire jusqu'à ce que le tout soit chaud et bouillonnant. Garnir de tranches d'oignon rouge et de quelques gouttes d'huile d'olive extra vierge.

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

Cube 0,0111 m

UPC 063211081671

SCC-14 10063211081678

## 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.