

# Signature Légumes campagnards



CODE DE CAS  
**08168**

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



Un fond de bœuf riche regorgeant de carottes, de tomates, de pommes de terre, de chou et d'orge et relevé d'ail et de persil.

- 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 <b>61,21</b>	% Daily Value*
Lipides Totale 0,8 g	
Lipides Saturée 0,3 g	
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 12,2 g	
Sodium 2,1 g	
Glucides Totaux 3,9 g	
Sucres 1,9 g	
Fibre Alimentaire 0,5 mg	
Protéine 721,2 mg	
Potassium 210,2 mg	
Calcium 22,2 mg	
Fer 0,7 mg	
Vitamin A 0 g	6%
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	08168
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg

## Ingredients

Eau, Carottes, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Chou, Orge, Courgettes, Maïs, Pois, Céleri, Haricots verts, Pâte de tomates, Navets, Farine de blé, Sel, Poivrons rouges, Sucre, Oignons, Amidon de maïs modifié, Gras de bœuf, Ail séché, Persil séché, Extrait de levure, Arôme, Épices, Caramel.

## 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 Poulet gombos à la créole, de Campbell®, pour obtenir un gombo cajun aux légumes.
- Combiner avec la soupe Brocoli et fromage, de Campbell®, pour obtenir un mélange estival de légumes.

## Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Température de stockage : -18°C

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

**Cube** 0,0111 m

**UPC** 063211081688

**SCC-14** 10063211081685

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