

Signature Oignon à la Française



CODE DE CAS
08171

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



Un riche bouillon de bœuf parsemé de tranches d'oignon avec un soupçon de sherry et un délicat goût de beurre.

- Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaurrées)
- 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 40,15	% Daily Value*
Lipides Totale 0,87 g	
Lipides Saturée 0,35 g	
+ Gras trans 0,05 g	
Cholestérol 6,66 g	
Sodium 1,04 g	
Glucides Totaux 4,03 g	
Sucres 1,94 g	
Fibre Alimentaire 0,36 mg	
Protéine 757,26 mg	
Potassium 114,56 mg	
Calcium 12,07 mg	
Fer 0,33 mg	
Vitamin A 0 g	0%
Vitamin 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	08171
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

Oignons, Bouillon de bœuf (eau, fond de bœuf), Vin de xérès (sulfites), Pâte de tomates, Sel, Sucres (sucre, dextrose), Amidon de maïs modifié, Gélatine de porc, Gras de bœuf, Ail séché, Bœuf, Lécithine de soya, Gomme xanthane, Extrait de levure, Épices, Arôme, 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 du Quartier latin.
- Servir avec des tortillas garnies de provolone râpé, des poivrons rouges rôtis, des olives noires tranchées, des noix de pin rôties, et un brin de basilic pour un trio du café.
- Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Oui ! pour la soupe à l'oignon, Soupe du marché de Paris, ou Soupe à l'oignon à la française. Cela ajoutera du style à votre menu!

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

UPC
SCC-14

063211081718
10063211081715

Température de stockage : -18°C

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