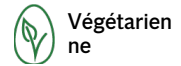
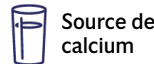


# Signature Velouté de champignons



CODE DE CAS  
**08172**

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



Une soupe riche et délicatement assaisonnée faite avec des champignons tranches et de la vraie crème.

- 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 condensé (250 mL préparé)

### Calories 116,67

Lipides Totale 6,8 g

Lipides Saturée 2,5 g

+ Gras trans 0,1 g

Cholestérol 10,5 g

Sodium 0,5 g

Glucides Totaux 4,6 g

Sucres 3,7 g

Fibre Alimentaire 10,5 mg

Protéine 657,9 mg

Potassium 173,1 mg

Calcium 87,6 mg

Fer 0,3 mg

Vitamin A 0 g 0%

Vitamin C 0 mg 0%

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	08172
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
UPC	063211081725

## Ingredients

Eau, Champignons, Crème, Lait écrémé en poudre, Amidon de maïs modifié, Huile de canola et/ou de soya, Farine de blé, Sel, Sucre, Concentré de protéines de soya, Vinaigre, Pâte de tomates, Ail séché, Extrait de levure, Épice, Arôme.

## 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 Crème de Brocoli, de Campbell®, pour obtenir une soupe crémeuse au brocoli et aux champignons. Créer une bisque aux champignons sauvages, en ajoutant des huîtres tranchées, des champignons shiitakes et Portobellos. Ajouter du xérès pour obtenir une soupe aux champignons parfumée de xérès.

## 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.

