

# Signature Poulet et gombos à la créole



CODE DE CAS  
**08297**

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



Contrôle des calories



Faible teneur en gras



Faible teneur en gras saturés



Sans gluten



Source de fibres



Source de potassium



Un gumbo à la Louisianaise fait avec des tomates en dés, de l'okra, du poulet, des poivrons verts et de riz, le tout relevé d'ail.

- 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 prepared)

	% Daily Value*
<b>Calories 50,8</b>	
Lipides Totale 0,4 g	
Lipides Saturée 0,1 g	
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 9,6 g	
Sodium 1,3 g	
Glucides Totaux 2,2 g	
Sucres 2,2 g	
Fibre Alimentaire 0,4 mg	
Protéine 636,1 mg	
Potassium 148,2 mg	
Calcium 29,6 mg	
Fer 0,6 mg	
Vitamin A 0 g	2%
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	08297
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac

## Ingredients

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Tomates en dés (tomates, jus de tomate, acide citrique, chlorure de calcium), Oignons, Gombos, Poulet assaisonné (soya), Céleri, Poivrons verts, Pâte de tomate, Riz, Amidon de maïs modifié, Sel, Ail déshydraté, Extrait de levure, Persil déshydraté, Sucre, Acide citrique, Épices (contient piment rouge), Assaisonnement (moutarde), Saveur.

## Preparation

Directives de cuisson. Enlevez la pellicule de plastique.

1. Placez un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron.
2. Ajoutez un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrez.
3. Chauffez jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajustez la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrez. Remuez régulièrement.

## Serving Ideas

Pour un gumbo cajun, associez-le à la soupe aux légumes végétarienne Campbell's®. Créez un gumbo signature de la côte du Golfe : ajoutez des crevettes sautées et garnissez de jalapeños et de tomates hachés. Préparez des « Bayou Buddies » : servez la soupe avec une salade de crabe ou de crevettes, agrémentée d'oignons, de céleri et de poivrons orange hachés, le tout servi dans un pain grillé.

**Poids du boîtier** 5,90 kg  
**Taille de la valise** 45,09 cm x 27,64 cm x  
7,80 cm  
**Cube** 0,011 m  
**UPC** 063211082975  
**SCC-14** 10063211082972

## 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.