Signature Poulet et gombos à la créole

Campbell's Service Alimentaire

Campbell's SOUPES SIGNATURE

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 chaudrées)
- 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 condensed (250 mL prepared)

Calories 50,8	**% Daily Value***
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 ºC/180 ºF) en remuant de temps à autre. Ajustez la température à feu doux (70 ºC/160 ºF) et couvrez. Remuez régulièrement.

Serving Ideas

Pour un gombo cajun, associez-le à la soupe aux légumes végétarienne Campbell's®. Créez un gombo 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.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.

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.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.