

# Signature Boeuf légumes et orge maison



CODE DE CAS  
**08500**

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



Contrôle des calories



Faible teneur en gras



Faible teneur en gras saturés



Source de fibres



Source de potassium



Une soupe nourrissante aux légumes et au bœuf composée d'un bouillon savoureux rempli de gros morceaux de pommes de terre, d'orge, de carottes et d'oignons.

- 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 <b>71,2</b>	% Daily Value*
Lipides Totale 1,2 g	
Lipides Saturée 0,2 g	
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 12,3 g	
Sodium 1,9 g	
Glucides Totaux 2,7 g	
Sucres 2,8 g	
Fibre Alimentaire 3,1 mg	
Protéine 493,8 mg	
Potassium 240,1 mg	6%
Calcium 15,3 mg	
Fer 0,6 mg	
Vitamine A 0 g	6%
Vitamine 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** 08500  
**Pack et taille** 3 x 1,81 kg (4lb) bac

## Ingredients

Bouillon de bœuf (eau, fond de bœuf), Pommes de terre réhydratées (contient phosphate de sodium), Orge, Bœuf assaisonné, Carottes, Tomates en dés (tomates, jus de tomate, acide citrique, chlorure de calcium), Oignons, Pâte de tomate, Céleri, Pois, Haricots verts, Maïs, Chou, Farine de blé, Pommes de terres déshydratées (contient mono et diglycérides, phosphate de sodium, acide citrique), Sel, Extrait de levure, Huile de canola, Sucre, Persil déshydraté, Extraits d'épices, Colorant caramel, Saveur.

## Préparation

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

- Servir la soupe accompagnée de courgettes grillées, d'aubergines, de poivrons rouges et d'oignons, garnir de mozzarella, puis assaisonner de vinaigrette au pesto avec croûtons, pour un plat à la toscane.
- Combiner avec la soupe Poulet et nouilles classique de Campbell, pour obtenir une soupe au bœuf avec légumes du terroir.

<b>Poids du boîtier</b>	5,90 kg
<b>Taille de la valise</b>	45,09 cm x 27,64 cm x 7,80 cm
<b>Cube</b>	0,0111 m
<b>UPC</b>	063211085006
<b>SCC-14</b>	10063211085003

- Combiner avec la soupe Tortellini aux tomates, de Campbell®, pour obtenir une soupe italienne aux légumes avec bœuf.

## 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.