

# Signature Poulet et nouilles classique



CODE DE CAS  
**08501**

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



Contrôle  
des  
calories



Faible  
teneur en  
gras



Faible  
teneur en  
gras  
saturés



## FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 mL condensed (250 mL prepared)

### Calories 67,23

Lipides Totale 2,16 g

Lipides Saturée 0,5 g

+ Gras trans 0,01 g

Cholestérol 7,86 g

Sodium 0,49 g

Glucides Totaux 1,17 g

Sucres 4,26 g

Fibre Alimentaire 8,28 mg

Protéine 663,27 mg

Potassium 96,53 mg

Calcium 11,66 mg

Fer 0,5 mg

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         | 08501                         |
| 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                 | 063211085013                  |

De généreuses quantités de poulet en cubes, de grosses nouilles torsadées, de carottes et de céleri dans notre bouillon de poulet assaisonné.

- 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.

## Ingredients

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Nouilles (farine de blé grossière, œuf entier, blanc d'œuf), Poulet assaisonné (poulet, eau, amidon de maïs modifié, concentré de protéines de soya, sel, phosphate de sodium, arôme), Céleri, Oignons réhydratés, Carottes, Amidon de maïs modifié, Sel, Gras de poulet, Extrait de levure, Sucre, Gélatine de porc, Lécithine de soya, Persil séché, Extraits d'épices, Arôme, Extrait de curcuma.

## 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

- Créer une soupe signée soupe printanière poulet et nouilles, en ajoutant 2 tasses d'épinards frais, 2 cuillerées à soupe d'aneth fraîchement coupé, et une branche d'aneth en guise de garniture.
- Préparer une soupe poulet et nouilles à la toscane, en ajoutant des tomates broyées, du parmesan râpé, et du basilic frais.
- Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Poulet et boucles, Poulet et nouilles de la ferme, ou Soupe au poulet et nouilles d'antan. Cela ajoutera du style à votre menu !

## Espace de rangement et manipulation

---

**Durée de conservation :** 21 mois

**Température de stockage :** -18°C

**Durée de conservation :** 21 mois

**Température minimale d'entreposage :** -18 °C

**Température maximale d'entreposage :** 0 °C