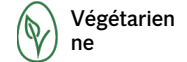


Signature Tomate et Ravioli



CODE DE CAS
11338

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



Une soupe savoureuse composée de raviolis au fromage miniatures dans un bouillon de tomates 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.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 mL condensé (250 mL préparé)

Calories 85,26	% Daily Value*
Lipides Totale 1,7 g	
Lipides Saturée 0,6 g	
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 15,3 g	
Sodium 1,5 g	
Glucides Totaux 5,3 g	
Sucres 2,7 g	
Fibre Alimentaire 5,8 mg	
Protéine 693,5 mg	
Potassium 194,2 mg	
Calcium 36,7 mg	
Fer 0,7 mg	
Vitamine A 0 g	6%
Vitamine C 0 mg	6%

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	11338
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Pâtes ravioli (farine de blé, fromage ricotta [lait], chapelure, œuf entier liquide, eau, sel, poudre d'ail, basilic, épices), Amidon de maïs modifié, Carottes, Sucre, Oignons, Sel, Fromage parmesan, Extrait de levure, Huile de soya et/ou de canola, Farine de blé, Poudre d'oignon, Ail séché, Persil séché, Épices, Caramel.

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

- Créer une soupe griffée aux raviolis et aux poivrons rouges rôtis, en ajoutant des poivrons rouges rôtis et du basilic haché, puis garnir de parmesan râpé.
- Garnir de tomates coupées en dés, de poivrons verts et rouges, et d'olives farcies.
- Servir dans un plat festif, comme un verre à martini. • Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Raviolis rouges, Raviolis de Pomodoro, ou Raviolis Roma. Cela ajoutera du style à votre menu !

Taille de la valise 45,09 cm x 27,64 cm x
7,80 cm

Cube 0,0111 m

UPC 063211113389

SCC-14 10063211113386

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.