

Chili au légumes



CODE DE CAS
11573

PACK ET TAILLE
3 x 1,81 kg



FAITS NUTRITIONNELS

Par 291 g

Calories 49,22

Lipides Totale 0,28 g

Lipides Saturée 0,05 g

+ Gras trans 0 g

Cholestérol 10,7 g

Sodium 3,23 g

Glucides Totaux 3,03 g

Sucres 2,59 g

Fibre Alimentaire 0 mg

Protéine 209,77 mg

Potassium 225,88 mg

Calcium 28,45 mg

Fer 0,95 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	11573
Pack et taille	3 x 1,81 kg
Poids du boîtier	5,90 kg
Taille de la valise	45,09 cm x 27,64 cm x 7,90 cm
Cube	0,0111 m
UPC	063211115734
SCC-14	10063211115731

Un repas léger selon les tendances actuelles, ce chili épicé est fait d'une riche variété de légumes et de légumineuses dans une sauce tomate appétissante.

- Plat consistant de qualité supérieure qui se prépare facilement et rapidement.
- Vous pouvez en faire la quantité désirée au moment voulu.

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Haricots rouges, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Oignons, Haricots de pois, Céleri, Haricots noirs, Poivrons rouges et verts, Courgette, Carottes, Amidon de maïs modifié, Sucre, Sel, Piment séché, Ail séché, Épices, Extrait de levure, Farine de moutarde, Caramel.

Preparation

Enlevez la pellicule de plastique.

1. Placez un contenant (2 blocs) de produit dans un chaudron. Couvrez. N'ajoutez pas d'eau.
2. Faites chauffer (min. 80°C/180°F) en remuant de temps à autre.
3. Réduisez la température (70°C/160°F) et couvrez. Remuez régulièrement.

Serving Ideas

Servez seul comme plat principal ou avec de la salade et du pain. Garnissez de fromage râpé, de crème sure et/ou de croustilles au maïs.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold refrigerated product longer than 2 days.