

# Signature Poulet avec riz blanc et sauvage



CODE DE CAS  
**11970**

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



Contrôle des calories



Faible teneur en gras



Faible teneur en gras saturés



Fait de poulet, riz, carottes, céleri, poivrons rouges et d'oignons dans un bouillon de poulet assaisonné. Une variante savoureuse de la soupe au poulet et aux nouilles classique.

- 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)

	% Daily Value*
<b>Calories 55,24</b>	
Lipides Totale 1,34 g	
Lipides Saturée 0,35 g	
+ Gras trans 0,01 g	
Cholestérol 9,04 g	
Sodium 0,65 g	
Glucides Totaux 0,79 g	
Sucres 2,08 g	
Fibre Alimentaire 4,3 mg	
Protéine 611,15 mg	
Potassium 69,66 mg	
Calcium 13,36 mg	
Fer 0,45 mg	
Vitamin A 0 g	8%
Vitamin C 0 mg	30%

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	11970
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg

## Ingredients

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Poulet assaisonné (soya), Riz blanc, Riz sauvage, Carottes, Céleri, Poivrons rouges, Sel, Gélatine de porc, Oignons, Gras de poulet, Poudre d'oignon, Extrait de levure, Sucre, Extraits d'épices, Ail séché, Persil séché, Arôme, Bêta-carotène.

## 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

- Servir avec un burger aux champignons Portobello, puis garnir de légumes et de pesto frais, pour une combinaison Soupe poulet et riz sauvage avec Plat de la récolte tardive.
- Créer une soupe griffée Riz blanc et riz sauvage, en ajoutant des chipotles avec une garniture de maïs à grains entiers. • Préparer une soupe Poulet et riz sauvage de style campagnard, en ajoutant des miettes de bacon fumé et des champignons.

Taille de la valise 45,09 cm x 27,64 cm x  
7,80 cm  
Cube 0,0111 m  
UPC 063211119701  
SCC-14 10063211119708

## 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.