

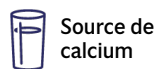
Signature Chou-fleur et fromage

Campbell's
Service Alimentaire



CODE DE CAS
12228

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



Une soupe au chou-fleur veloutée faite avec du cheddar blanc et de la vraie crème et garnie de céleri.

- 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 condensed (250 mL prepared)

Calories 115,75

Lipides Totale 5,37 g

Lipides Saturée 2,54 g

+ Gras trans 0,11 g

Cholestérol 13,63 g

Sodium 1,31 g

Glucides Totaux 3,05 g

Sucres 3,88 g

Fibre Alimentaire 12,52 mg

Protéine 699,8 mg

Potassium 63,17 mg

Calcium 95,13 mg

Fer 0,28 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	12228
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4 lb) 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	063211122282
SCC-14	10063211122289

Ingredients

Eau, Chou-fleur, Crème, Fromage cheddar, Amidon de maïs modifié, Farine de blé, Huile de canola et/ou de soya, Oignons, Sel, Fromage cheddar fondu, Lait écrémé en poudre, Fromage parmesan, Sucre, Ail (dans l'acide citrique), Extrait de levure, Concentré de protéines de soya, Phosphate de sodium, Ciboulettes séchées, Arôme, Épice, 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

Comme soupe ou comme ingrédient dans bon nombre de vos recettes préférées. Ajoutez des garnitures pour faire vos propres soupes.

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.