

# Signature Velouté de poireau et pomme de terre



CODE DE CAS  
**13031**

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



## FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 mL condensé (250 mL prepared)

### Calories 92,01

Lipides Totale 4,61 g

Lipides Saturée 1,68 g

+ Gras trans 0,07 g

Cholestérol 11,22 g

Sodium 0,68 g

Glucides Totaux 2,56 g

Sucres 1,75 g

Fibre Alimentaire 8,56 mg

Protéine 670,44 mg

Potassium 94,63 mg

Calcium 40,58 mg

Fer 0,59 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	13031
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	063211130317

Une soupe riche et satisfaisante faite avec des poireaux, des pommes de terre, de la vraie crème et des oignons. Assaisonnée de fines herbes et d'épices.

- 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

Eau, Poireaux, Crème, Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Farine de blé, Oignons, Amidon de maïs modifié, Huiles végétales (maïs, canola et/ou soya), Lait écrémé en poudre, Sel, Sucre, Extrait de levure, Concentré de protéines de soya, Jus d'oignon, Poudre d'oignon, Jus de citron concentré, Ail séché, Épice, Arôme.

## 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

Comme soupe ou comme complément dans bon nombre de vos recettes préférées. Ajouter 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.

