



# Manger intelligemment<sup>MD</sup> Crème de céleri



CODE DE CAS  
19471

PACK ET TAILLE  
4 x 3,6 kg (8lb) sac

Contrôle des calories

Contrôle du sodium – Au plus 480 mg

Faible teneur en gras

Source de calcium

Source de potassium

Végétarien



Une texture et une saveur délicates réunies pour former cette soupe en purée un peu épiciée.

- De succulentes variétés de soupes conçues pour les consommateurs en quête d'un mode de vie équilibré – une façon nutritive de se régaler.
- Les variétés de soupes *Manger intelligemment<sup>MD</sup>* sont faibles en gras.
- Le choix d'aliments apprêtés avec peu ou pas de gras fait partie d'une alimentation saine.

## FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

**Calories 27,39** % Daily Value\*

Lipides Totale 0,74 g

Lipides Saturée 0,31 g

+ Gras trans 0,01 g

Cholestérol 4,43 g

Sodium 0,51 g

Glucides Totaux 1,17 g

Sucres 0,79 g

Fibre Alimentaire 1,84 mg

Protéine 172,12 mg

Potassium 66,52 mg 5%

Calcium 28,43 mg

Fer 0,12 mg

Phosphorus 22,4 mg

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** 19471  
**Pack et taille** 4 x 3,6 kg (8lb) sac  
**Poids du boîtier** 15,42 kg

## Ingredients

Eau, Céleri, Crème, Amidon de maïs modifié, Lait écrémé en poudre, Sel, Substances laitières modifiées, Sucre, Huiles végétales (maïs, canola et/ou soya), Isolat de protéines de soya, Jus de céleri-rave concentré, Extrait de levure, Arôme, Gomme xanthane, Acide ascorbique, Rocou, Curcuma.

## Preparation

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

*Soupe surgelée ou décongelée*

1. Ouvrir le sachet et verser le contenu dans un récipient chauffé.
2. Cuire le produit à une température minimale de 80 °C (180 °F), en remuant de temps à autre.
3. Tenir le produit à 68-74 °C (155-165 °F), pendant une durée maximale de 4 heures.

### MÉTHODE À PLAT FROID

*Décongeler\* la soupe à 2-4 °C (32-40 °F) (48-72 heures)*

1. Ouvrir le sachet et verser le produit décongelé dans le récipient. Remuer vigoureusement, pour obtenir une texture homogène.
2. Utiliser une louche, pour servir une portion du produit remué dans des contenants individuels.
3. Cuire le produit selon les directives du système de réchaud sur chariot. Cuire à une température minimale de 80 °C (180 °F).

Pour décongeler le produit, retirer le carton de l'emballage. Mettre sur une surface plate (ne pas empiler) dans un réfrigérateur à 4°C (40°F). Décongeler pendant 48 à 72 jusqu'à ce que les cristaux disparaissent. Une fois décongelé, le produit peut être entreposé pendant une durée maximale de 2 jours dans un réfrigérateur.

Taille de la valise	42,37 cm x 23,97 cm x 24,45 cm
Cube	0,0248 m
UPC	063211194715
SCC-14	10063211194712

## Serving Ideas

---

Servez la soupe seule, ou comme plat d'accompagnement à un sandwich, une salade ou un plat principal. Pour rehausser sa saveur, saupoudrez de garniture chaque portion de soupe, juste avant de servir.

## Espace de rangement et manipulation

---

Durée de conservation : 21 mois

Garder congelé jusqu'à l'utilisation. Prêt-à-cuire. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si le sac est perforé ou déchiré.