

Manger intelligemment^{MD} Crème de champignons



CODE DE CAS
19473

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



Végétarien



Un riche mélange au goût de champignon dans une base veloutée à la crème rehaussée d'un soupçon de citron.

- 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^{MD}* 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 31,24

Lipides Totale 0,97 g

Lipides Saturée 0,44 g

+ Gras trans 0,02 g

Cholestérol 4,96 g

Sodium 0,21 g

Glucides Totaux 1,51 g

Sucres 0,93 g

Fibre Alimentaire 2,88 mg

Protéine 173,75 mg

Potassium 58,14 mg

Calcium 29,85 mg

Fer 0,1 mg

Phosphorus 23,1 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	19473
Pack et taille	4 x 3,6 kg (8lb) sac
Poids du boîtier	15,42 kg

Ingredients

Eau, Champignons, Amidon de maïs modifié, Crème, Lait écrémé en poudre, Sucre, Sel, Substances laitières modifiées, Huiles végétales (maïs, canola et/ou soya), Poudre d'oignon, Pâte de tomates, Vinaigre, Concentré de protéines de soya, Ail séché, Extrait de levure, Épices, Arôme (blé), Gomme xanthane.

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	063211194739
SCC-14	10063211194736

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.