

# Manger intelligemment<sup>MD</sup> Dinde, légumes et pâtes



CODE DE CAS  
**19479**

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



Contrôle  
des  
calories



Contrôle  
du sodium  
- Au plus  
480 mg



Faible  
teneur en  
gras



Tendres morceaux de dinde accompagnés d'un mélange de légumes et de petites boules de pâte rehaussés de fines herbes dans un léger bouillon de poulet.

- 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 100g

**Calories 31,9**

Lipides Totale 0,7 g

Lipides Saturée 0,2 g

+ Gras trans 0 g

Cholestérol 4,4 g

Sodium 0,4 g

Glucides Totaux 0,5 g

Sucres 2 g

Fibre Alimentaire 2,5 mg

Protéine 180,9 mg

Potassium 38,5 mg

Calcium 8,8 mg

Fer 0,2 mg

Phosphorus 18 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	19479
Pack et taille	4 x 3,6 kg (8lb) sac
Poids du boîtier	15,42 kg
Taille de la valise	42,37 cm x 23,97 cm x 24,45 cm
Cube	0,0248 m

## Ingredients

Bouillon de dinde (eau, fond de dinde), Carottes, Céleri, Pâtes (farine de blé grossière), Dinde fumée, Amidon de Phosphore 18 mg maïs modifié, Gélatine de bœuf, Gras de poulet, Extrait de levure, Sel, Sucre, Jus d'ail, Poudre d'oignon, Acide citrique, Vinaigre, Flocons de persil, Lécithine de soya, Saveur.

## Préparation

### 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.

UPC  
SCC-14

063211194791  
10063211194798

## 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.