

Signature Poulet rôti et nouilles avec fines herbes



CODE DE CAS
20323

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



Contrôle des calories



Faible teneur en gras



Faible teneur en gras saturés



Source de fer



Cette recette classique, préparée avec du succulent poulet rôti et un délicieux mélange de fines herbes, vous donne une soupe de qualité supérieure offrant toute la saveur d'une soupe maison.

- Soupes de haute qualité faites à partir d'ingrédients authentiques
- Goût et consistance exceptionnels, identiques à chaque fois
- Préparation rapide

Ingredients

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Carottes, Poulet assaisonné (soya), Nouilles (farine de blé, poudre d'œuf entier, poudre de blanc d'œuf, isolat de protéines de blé), Céleri, Oignons, Sel, Amidon de maïs modifié, Extrait de levure, Gras de poulet, Ail, Ail séché, Poudre d'oignon, Persil séché, Arôme, Épices, Bêta-carotène

FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

Calories 90	% Daily Value*
Lipides Totale 1,5 g	2%
Lipides Saturée 0,5 g	3%
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 13 g	
Sodium 1 g	4%
Glucides Totaux 2 g	2%
Sucres 6 g	
Fibre Alimentaire 15 mg	
Protéine 910 mg	40%
Potassium 175 mg	5%
Calcium 30 mg	2%
Fer 0,75 mg	4%

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.

Preparation

Ne pas diluer. Chauffer jusqu'à ce que la température atteigne environ 71 °C (160 °F); garder au chaud. Remuer fréquemment.

Serving Ideas

Bientôt

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Température de stockage : -18°C

Keep frozen at 0°F (-18°C) or below. Thaw pouches (35–40°F / 2–4°C) for up to 15 days.

SPECIFICATIONS

Code de cas	20323
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4 lb) sac
Poids du boîtier	7,75 kg

Taille de la valise	48,10 cm x 24,61 cm x 9,84 cm
Cube	0,0116 m
UPC	063211203233
SCC-14	10063211203230