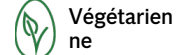
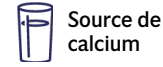


Signature Courge musquée de la moisson



CODE DE CAS
20538

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



FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

| Calories 150 | % Daily Value* |
|-------------------------|----------------|
| Lipides Totale 8 g | 11% |
| Lipides Saturée 4,5 g | 24% |
| + Gras trans 0,3 g | |
| Cholestérol 19 g | |
| Sodium 3 g | 11% |
| Glucides Totaux 9 g | 9% |
| Sucres 2 g | |
| Fibre Alimentaire 20 mg | |
| Protéine 760 mg | 33% |
| Potassium 400 mg | 12% |
| Calcium 75 mg | 6% |
| Fer 1 mg | 6% |

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 | 20538 |
| 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 |

Une courge musquée riche qui a mijoté avec de la crème et un mélange d'épices comprenant du gingembre, de la cannelle et de la muscade.

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

Ingredients

Courge musquée, Eau, Crème (lait), Sucres (sucre, cassonade), Beurre, Amidon de maïs modifié, Pâte de tomates, Sel, Jus de légumes concentré (céleri-rave, oignon, carotte, ail, champignon), Gingembre, Poudre d'oignon, Ail séché, Persil séché, Épices.

Preparation

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

Serving Ideas

- Sauce à la courge musquée pour pâtes

Combinez la soupe que vous avez fait réduire au préalable avec des légumes de saison et les pâtes de votre choix.

- Bruschetta à la courge musquée

Mélangez la soupe que vous avez fait réduire au préalable avec de la courge musquée caramélisée et du fenouil frais, et servez le tout sur des tranches de baguette grillées et garnies d'une cuillerée de ricotta.

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.

| | |
|---------------|----------------|
| Cube | 0,0116 m |
| UPC | 063211205381 |
| SCC-14 | 10063211205388 |