

Manger intelligemment^{MD} Lentilles et légumes



CODE DE CAS
21618

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 fer



Source de fibres



Source de potassium



Végétalien



- 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.
- Les variétés de soupes *Manger intelligemment^{MD}* est fière de pouvoir affichant le symbole Visez santé^{MC}.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

Calories 37,6

Lipides Totale 0,4 g

Lipides Saturée 0,05 g

+ Gras trans 0,01 g

Cholestérol 7,45 g

Sodium 1,68 g

Glucides Totaux 1,3 g

Sucres 1,89 g

Fibre Alimentaire 0,01 mg

Protéine 152 mg

Potassium 94,4 mg

Calcium 23,35 mg

Fer 0,6 mg

Phosphorus 25,1 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 21618

Pack et taille 4 x 3,6 kg (8lb) sac

Ingredients

Eau, Lentilles, Courgettes, Pâte de tomates, Courge musquée, Carottes, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Céleri, Amidon de maïs modifié, Épinards, Concentré de jus de carottes, Amidon de pomme de terre, Ail (dans l'acide citrique), Sel, Chou, Poudre d'oignon, Oignons, Huile de canola et/ou de soya, Jus de citron concentré, Persil séché, Persil, Épices, Arôme.

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

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
UPC	063211216189
SCC-14	10063211216186

entreposé pendant une durée maximale de 2 jours dans un réfrigérateur.

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.