

Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda



CODE DE CAS
23323

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



Source de calcium



Source de fer



Source de fibres



Source de potassium



Végétarien ne



Une bisque de tomates riche et fumée rehaussée de fromage gouda, de crème fraîche, de poivrons rouges grillés en purée, d'ail broyé et de feuilles de basilic.

- Entièrement préparée – Le goût et l'apparence sont identiques à chaque fois.
- Faite avec des ingrédients de spécialité
- Offerte dans des sacs qu'on réchauffe directement, ce qui permet de gagner du temps
- Vendue à raison de 4 sacs de 4 lb par caisse, ce qui permet la préparation de plus petites quantités et la réduction du gaspillage

FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 ml

Calories 126,85

Lipides Totale 9,67 g

Lipides Saturée 3,71 g

+ Gras trans 0,21 g

Cholestérol 7,32 g

Sodium 1,55 g

Glucides Totaux 5,08 g

Sucres 2,87 g

Fibre Alimentaire 14,5 mg

Protéine 349,85 mg

Potassium 220,18 mg

Calcium 69,48 mg

Fer 0,44 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	23323
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4 lb) sac
Poids du boîtier	7,56 kg

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Fromage gouda, Huiles végétales (maïs, canola et/ou soya), Crème, Poivrons rouges rôti, Beurre, Sucre, Sel, Amidon de maïs modifié, Ail (dans l'acide citrique), Substances laitières modifiées, Farine de blé, Poudre d'oignon, Persil séché, Épices (contient du piment), Arôme (soya), Arôme de fumée, Extrait de paprika.

Préparation

CUISON EN SAC

Soupe surgelée ou décongelée

1. Plonger le sac dans l'eau bouillante.
2. Porter le produit à une température de 82 °C (180 °F)
3. Utilisant une louche ou des gants isolés, saisir soigneusement le sac et le retirer de l'eau.
4. **Ouvrir le sac:** pratiquer une coupure dans le haut du sac à l'aide d'un couteau. Verser soigneusement la soupe dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

DÉCONGELER, VERSER ET RÉCHAUFFER

Soupe décongelée -3 à 0 °C (26-32 °F) (24-48 h)*

1. **Ouvrir le sac:** pratiquer une coupure dans le haut du sac à l'aide d'un couteau. Verser le produit dans un récipient de réchauffage.
2. Porter le produit à une température de 82 °C (180 °F)
3. Transvider dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

PRÉPARATION RAPIDE : GARDER AU REFROIDISSEUR 2 À 4 °C (35-40 °F), PAS

Taille de la valise 35,12 cm x 16,67 cm x
13,49 cm

Cube 0,013 CU. m

UPC 063211233230

SCC-14 10063211233237

PLUS DE 5 JOURS.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Température de stockage : -18°C

Keep frozen until ready to use. Ready to Cook. Do not re-freeze. Do not use if pouch punctured or torn.