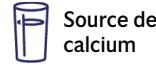


Verve^{MD} Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis



CODE DE CAS
23413

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



Cette bisque riche et veloutée est faite avec des tomates, des poivrons rouges grillés et de la courge musquée qui ont mijoté avec du beurre, de la vraie crème et de l'ail.

ENTIÈREMENT PRÉPARÉE – le goût et l'apparence sont identiques à chaque fois.

GAGNEZ DU TEMPS – faites bouillir la soupe dans le sac.

RÉDUIT LES DÉCHETS – le paquet de 4 x 1,81 kg (4 lb) permet la préparation de petites portions.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

Calories 132,22

Lipides Totale 10,49 g

Lipides Saturée 5,96 g

+ Gras trans 0,34 g

Cholestérol 8,1 g

Sodium 1,27 g

Glucides Totaux 5,91 g

Sucres 1,61 g

Fibre Alimentaire 33,56 mg

Protéine 367,04 mg

Potassium 220,25 mg

Calcium 31,91 mg

Fer 0,45 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	23413
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4lb) sac
Poids du boîtier	7,75
Taille de la valise	
Cube	0,0116
UPC	063211234138

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Crème (lait), Poivrons rouges rôtis, Beurre, Sucre, Oignons, Courge musquée, Huile de canola, Sel, Ail (dans l'acide citrique), Amidon de maïs modifié, Farine de blé, Épices (contient du piment rouge), Arôme (soya), Extrait de paprika.

Preparation

CUISSON 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); remuer de temps à autre.
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 PLUS DE 5 JOURS.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

SCC-14

10063211234135

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.