

Noces à l'italienne Signature



CODE DE CAS
24454

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



FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 mL condensé (250 mL préparé)

Calories 86,6

Lipides Totale 2,2 g

Lipides Saturée 0,63 g

+ Gras trans 0,03 g

Cholestérol 12,4 g

Sodium 0,55 g

Glucides Totaux 0,75 g

Sucres 4,3 g

Fibre Alimentaire 6,62 mg

Protéine 522,98 mg

Potassium 64,16 mg

Calcium 16,64 mg

Fer 0,79 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	24454
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg
Taille de la valise	45,09 cm x 27,64 cm x 7,80 cm
Cube	0,0111 m
UPC	063211244540
SCC-14	10063211244547

Une soupe italienne pleine de saveurs composée de boulettes de viande, d'épinards, de petites boules de pâtes et de fines herbes aromatiques dans un bouillon de poulet.

- Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudières) Nos bacs emballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des demi-recettes.
- Nos soupes condensées surgelées se composent de fonds, d'assaisonnements et d'autres ingrédients mijotés à point.
- Les légumes sont ajoutés à la toute fin et, par conséquent, cuisent pour la première fois lorsque vous préparez la soupe dans votre cuisine.

Ingredients

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Pâtes (farine de blé grossière), Boulettes de viande (bœuf, poulet, eau, chapelure, sel, isolat de protéines de soya, poudre d'oignon, arôme, ail séché), Épinards, Amidon de maïs modifié, Sel, Gras de poulet, Gélatine de porc, Sucre, Pâte de parmesan (parmesan [lait], eau, sel, phosphate de sodium), Ail séché, Extrait de levure, Épices, Arôme (contient du céleri), Extrait de curcuma.

Préparation

Enlever la pellicule de plastique.

1. Placer un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron.
2. Ajouter un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrir.
3. Chauffer jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajuster la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrir. Remuer régulièrement.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Température de stockage : -18°C

Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou absente.