

Verve^{MD} Soupe Thaïlandaise avec poulet



CODE DE CAS
24722

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



Mélange exotique de poulet, riz, poivrons et épices aromatiques incluant la citronnelle et rehaussé d'une saveur de noix de coco, le tout baignant dans un bouillon épicé.

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 117,91

Lipides Totale 8,53 g

Lipides Saturée 3,41 g

+ Gras trans 0,19 g

Cholestérol 6,73 g

Sodium 0,53 g

Glucides Totaux 1,53 g

Sucres 3,7 g

Fibre Alimentaire 20,08 mg

Protéine 361,87 mg

Potassium 99,3 mg

Calcium 0 mg

Fer 0 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	24722
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4lb) sac
Poids du boîtier	7,64 kg
Taille de la valise	28,42 cm x 24,61 cm x 18,73 cm
Cube	0,0130 m
UPC	063211247220

Ingredients

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Crème (lait), Poulet assaisonné, Riz, Champignons de paris et portobello, Poivrons rouges et verts, Huile de canola et/ou de soya, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Amidon de maïs modifié, Sel, Farine de blé, Sucre, Pâte de tomates, Sauce worcestershire (vinaigre, mélasse, eau, sucre, oignons, anchois, sel, ail, extrait de tamarins, épice, arôme), Extrait de levure, Basilic, Coriandre, Ail (dans l'acide citrique), Gélatine de porc, Sauce soya (eau, blé, fèves de soya, sel), Vinaigre de malt (orge), Ail séché, Isolat de protéines de soya, Poudre d'oignon, Extraits d'épices, Épice, Arôme (contient du céleri), 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

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.