



Verve^{MD} Soupe marocaine aux neuf légumes



CODE DE CAS
24723

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

Faible teneur en gras saturés

Source de fer

Source de fibres

Source de potassium

Végétalien



Un bouillon de légumes parfumé au gingembre et au citron rempli de neuf légumes, de pois chiches et de lentilles.

- 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 56,55

Lipides Totale 1,55 g

Lipides Saturée 0 g

+ Gras trans 0,01 g

Cholestérol 10,21 g

Sodium 1,95 g

Glucides Totaux 3,29 g

Sucres 1,76 g

Fibre Alimentaire 0,17 mg

Protéine 291,5 mg

Potassium 0 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 24723

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

Ingredients

Eau, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Pois chiches, Courgettes, Carottes, Lentilles, Oignons, Courge musquée, Chou, Céleri, Patates douce, Huile de canola, Jus de carottes concentré, Pommes de terre séchées (pommes de terre, mono- et diglycérides, phosphate de sodium, acide citrique), Ail (dans l'acide citrique), Sel, Sucre, Amidon de pomme de terre, Extraits d'épices, Extrait de levure, Jus de citron concentré, Piment rouge séché, Persil séché, Extrait de curcuma, Arôme.

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.

Cube 0,0130 m
UPC 063211247237
SCC-14 10063211247234

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.