

Signature Velouté de légumes



CODE DE CAS
24862

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



Source de calcium



FIBRE Source de fibres



Source de potassium



Végétarien
ne



Une soupe savoureuse avec de gros morceaux de légumes variés.

- 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.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 ml condensed

Calories 100,68

Lipides Totale 5,53 g

Lipides Saturée 2,03 g

+ Gras trans 0,09 g

Cholestérol 10,2 g

Sodium 1,53 g

Glucides Totaux 4,36 g

Sucres 3,31 g

Fibre Alimentaire 11,2 mg

Protéine 684,8 mg

Potassium 182,51 mg

Calcium 85,09 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	24862
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4 lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg
Taille de la valise	45,09 cm x 27,64 cm x 7,8 cm
Cube	0,011 m
UPC	063211248623
SCC-14	10063211248620

Ingredients

Eau, Crème, Haricots verts, Brocoli, Carottes, Chou-fleur, Courgettes, Lait écrémé en poudre, Amidon de maïs modifié, Pois, Huiles végétales (maïs, canola et/ou soya), Sel, Poivrons rouges, Poudre d'oignon, Concentré de protéines de soya, Jus de carotte concentré, Sucre, Extrait de levure, Arôme (contient du céleri), Épice, Curcuma.

Preparation

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.

Serving Ideas

Comme soupe ou comme complément dans bon nombre de vos recettes préférées. Ajouter des garnitures pour faire vos propres soupes.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

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