

Signature Velouté de chou-fleur



CODE DE CAS
26842

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



Source de calcium



Source de potassium



Végétarien ne



Une soupe crémeuse délicatement assaisonnée à base de chou-fleur, chou, maïs et carottes.

- 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 condensé (250 mL préparé)

Calories 96,56

Lipides Totale 5,53 g

Lipides Saturée 2,06 g

+ Gras trans 0,09 g

Cholestérol 9,56 g

Sodium 1,28 g

Glucides Totaux 4 g

Sucres 2,99 g

Fibre Alimentaire 11,32 mg

Protéine 581,51 mg

Potassium 153,67 mg

Calcium 77,81 mg

Fer 0,28 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	26842
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	063211268423
SCC-14	10063211268420

Ingredients

Chou-fleur, Eau, Crème, Chou, Lait écrémé en poudre, Maïs, Amidon de maïs modifié, Carottes, Oignons, Huile de canola et/ou de soya, Sel, Concentré de protéines de soya, Persil séché, Extrait de levure, Arôme, Épice, Bêta-carotène, Rocou, 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

Température de stockage : -18°C

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