

# Verve<sup>MD</sup> Soupe au poulet au beurre de style Bombay



CODE DE CAS  
**27964**

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



Soupe au curry riche et crémeuse accentuée de garam masala, de cumin, de curcuma et de cannelle. La délicieuse soupe au curry et le mélange exotique d'épices se combinent avec du poulet et du riz pour évoquer une saveur authentique et créer une torsion sur un plat populaire de la cuisine indienne.

## Ingredients

Eau, Poulet assaisonné (poulet, eau, amidon de maïs modifié, concentré de protéines de soya, sel, phosphate de sodium, arôme), Crème (lait), Pâte de tomates, Riz, Oignons, Sucre, Amidon de maïs modifié, Beurre, Huile de canola, Ail, Sel, Coriandre, Assaisonnement (contient du céleri), Épices (contient du piment rouge), Gingembre, Jus de citron concentré, Extrait de paprika, Curcuma.

## FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

**Calories 88,61**

Lipides Totale 4,73 g

Lipides Saturée 2,17 g

+ Gras trans 0,11 g

Cholestérol 7,85 g

Sodium 0,6 g

Glucides Totaux 2,86 g

Sucres 3,96 g

Fibre Alimentaire 17,76 mg

Protéine 333,28 mg

Potassium 119,61 mg

Calcium 18,53 mg

Fer 0,51 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	27964
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4 lb) 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	063211279641

## Préparation

### CUISON 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

Keep frozen at 0°F (-18°C) or below. Thaw pouches (35-40°F / 2-4°C) for up to 15 days. Keep frozen until ready to use. Ready to Cook. Do not re-freeze. Do not use if pouch punctured or torn.

