

Signature Soupe aux lentilles copieuse du moyen-orient



CODE DE CAS
29778

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



Source de
fer



Source de
fibres



Source de
potassium



Végétalien
ne



Végétarien
ne



FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

Calories 111,86

Lipides Totale 2,69 g

Lipides Saturée 0,25 g

+ Gras trans 0,03 g

Cholestérol 18,07 g

Sodium 3,07 g

Glucides Totaux 1,61 g

Sucres 4,93 g

Fibre Alimentaire 0 mg

Protéine 599,86 mg

Potassium 224,5 mg

Calcium 29,82 mg

Fer 1,92 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	29778
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 9,685 cm
Cube	0,0111 m

Inspirée des saveurs traditionnelles du Moyen-Orient, cette soupe consistante aux lentilles marie des légumes mijotés lentement, des épices réconfortantes et de vives notes de citron pour un repas chaleureux, rassasiant et apprécié d'un large éventail de consommateurs.

- 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.

Ingredients

Lentilles, Eau, Oignons, Carottes, Céleri, Amidon de maïs modifié, Pâte de tomates, Huile de canola, Ail (dans l'acide citrique), Sel, Chou, Gingembre, Oignon vert, Jus de citron concentré, Épices, Paprika, Curcuma, Persil, Extrait de levure, Arôme.

Peut contenir : Blé.

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

UPC
SCC-14

00063211297782
10063211297789

Idées de garnitures pour le service en soupe

•

Herbes et produits frais : persil frais haché, coriandre (finement hachée), menthe en chiffonnade, oignons verts (émincés finement), jeunes pousses, roquette, ciboulette, tomates fraîches en dés.

•

Protéines : Émincé de poulet grillé, shawarma (bœuf, agneau, poulet)

•

Arômes et croquant : Oignons ou échalotes frits croustillants, chips d'ail grillé, pois chiches épicés (cumin, paprika), croûtons ou chips de pita au zaatar, pignons de pin ou amandes grillés.

•

Huiles et sauces : Huile d'olive extra vierge, huile à l'harissa, huile à la ciboulette, filet de yaourt ou de crème aigre végétale, sauce à l'ail.

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.