



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™



Nutrition Facts

Serving Size	125 mL condensed (250 mL prepared)
Amount Per Serving	
Calories 80	Calories from Fat
% Daily Value	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 820mg	34%
Total Carbohydrate 17g	6%
Dietary Fiber 3g	12%
Sugars 8g	16%
Protein 2g	4%
Vitamin A 10%	Vitamin C 8%
Calcium 4%	Iron 4%
Vitamin E 0%	Thiamine 0%
Magnesium 0%	Zinc 0%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.
 Nutrition Facts are based on our current data. However, because the data may change from time to time, this information may not always be identical to the Nutrition Facts table found on the labels of products.

INGREDIENTS

EAU, CAROTTES, POMMES DE TERRE RÉHYDRATÉES (CONTIENNENT DU PHOSPHATE DE SODIUM), TOMATES EN DÉS (TOMATES, JUS DE TOMATE, ACIDE CITRIQUE, CHLORURE DE CALCIUM), PÂTE DE TOMATE, HARICOTS VERTS, CHOU, MAÏS, CÉLERI, POIS, COURGETTES, POIVRONS ROUGES, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, SUCRE, SEL, OIGNONS DÉSHYDRATÉS, JUS DE LÉGUMES CONCENTRÉ (CAROTTES, CÉLERI, BETTERAVES, PERSIL, LAITUE, CRESSON DE FONTAINE, ÉPINARDS), AIL DÉSHYDRATÉ, EXTRAITS D'ÉPICÉS (CONTIENT DES POIVRONS ROUGES), PERSIL DÉSHYDRATÉ, ACIDECITRIQUE, COLORANT CARAMEL, SAVEURS.

SIGNATURE LÉGUMES VÉGÉTARIENNE

Case Code
11340

Back & Size
3 x 1,81 kg (4lb) bac

Une soupe aromatisée faite avec des légumes du jardin nourrissants et un bouillon de tomates assaisonné.

FEATURES AND BENEFITS

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.

SERVING IDEAS

- Créer une soupe grillée aux tortellinis avec fines herbes et gorgonzola, en ajoutant des tortellinis enrobés d'huile d'olive avec des herbes fraîches et parsemés de gorgonzola en miettes et de noix hachées.
- Préparer une soupe aux légumes à la thaïlandaise, en ajoutant du lait de noix de coco, de l'ail et de la pâte de chili rouge.
- Ajouter des tomates en boîte coupées en dés et des tubettis cuits, puis servir sur un pain avec de l'huile d'olive, pour une ribolita aux légumes.

MORE

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.

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.

HANDLING

Garder congelé jusqu'à l'utilisation. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou absente.

STORAGE

Shelf Life: 21 mois
 Storage Temperature: -18C

PACKAGING DETAILS

Back & Size:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Case Weight:	5.90 KG	UPC:	63211113402
Cube:	0.0111 M	Case Size:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211113409