



FOODSERVICE

MADE TO SERVE™



SIGNATURE POULET ET NOUILLES CLASSIQUE

Case Code
08501

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

De généreuses quantités de poulet en cubes, de grosses nouilles torsadées, de carottes et de céleri dans notre bouillon de poulet assaisonné.

Nutrition Facts

Serving Size	125 mL condensed (250 mL prepared)
Amount Per Serving	
Calories 80	Calories from Fat
	% Daily Value
Total Fat 1.5g	2%
Saturated Fat 0.5g	3%
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 890mg	37%
Total Carbohydrate 11g	4%
Dietary Fiber 1g	4%
Sugars 1g	2%
Protein 6g	12%
Vitamin A 2%	Vitamin C 2%
Calcium 2%	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

BOUILLON DE POULET (EAU, FOND DE POULET), POULET ASSAISONNÉ (POULET, EAU, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE SOYA, SEL, PHOSPHATE DE SODIUM, SAVEUR), NOUILLES AUX OEUFS (FARINE DE BLÉ, OEUF ENTIER, BLANC D'OEUF), CÉLERI, CAROTTES, OIGNONS RÉHYDRATÉES, SEL, GRAS DE POULET, SUCRE, EXTRAIT DE LEVURE (ORGE), GÉLATINE DE BOEUF, EXTRAITS D'ÉPICES, PERSIL DÉSHYDRATÉ, LÉCITHINE DE SOYA, EXTRAIT DE CURCUMA, SAVEUR.

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 signée soupe printanière poulet et nouilles, en ajoutant 2 tasses d'épinards frais, 2 cuillerées à soupe d'aneth fraîchement coupé, et une branche d'aneth en guise de garniture. • Préparer une soupe poulet et nouilles à la toscane, en ajoutant des tomates broyées, du parmesan râpé, et du basilic frais. • Créer une soupe grillée en utilisant des noms originaux tels que : Poulet et boucles, Poulet et nouilles de la ferme, ou Soupe au poulet et nouilles d'antan. Cela ajoutera du style à votre menu !

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

Durée de conservation : 21 mois Température minimale d'entreposage : -18°C Température maximale d'entreposage : 0°C

STORAGE

Shelf Life: 21 mois

Storage Temperature: -18C

PACKAGING DETAILS

Pack & Size:	3 x 1,81 kg (4lb) bac	Case Weight:	5.90 KG	UPC:	63211085013
Cube:	0.0111 M	Case Size:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211085010