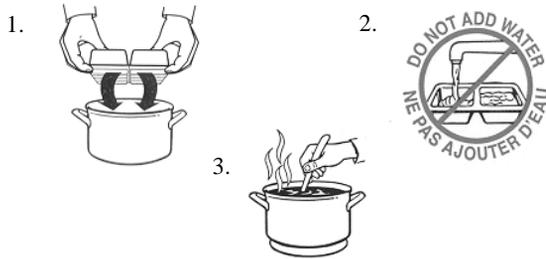


Préparation (plats cuisinés en bac) – Pour les plats cuisinés en plaque, voir la remarque ci-dessous.



- Enlever la pellicule de plastique.
- Placer 1 bac (2 blocs) de plats cuisinés en bac Campbell dans une casserole (ne PAS ajouter d'eau). Couvrir.
- Chauffer (min. 80 °C/180 °F), remuer de temps à autre.
- Réduire la température (à 70 °C/160 °F) et couvrir.
- Remuer de temps à autre.

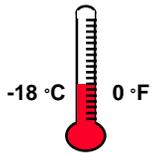
Rendement

Format d'emballage :	Bacs de 3 x 4 lb	Portions par bac plein	Portions par caisse
Format :	Au congélateur	7 x 8 oz	22 x 8 oz
Rendement approx./caisse :	176 oz liq.		

Conservation

Au congélateur

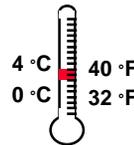
Durée de conservation : 21 mois



1. Entreposer à une température **inférieure à -18 °C**.
2. La date d'**expiration** se trouve sur le bac et sur la caisse.
3. Retourner les caisses décongelées ou endommagées.

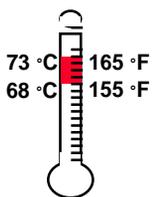
Au réfrigérateur (avant ouverture)

Durée de conservation : 2 jours



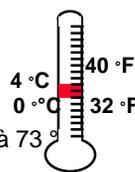
1. Entreposer à une température de **0 ° à 4 °C**.
2. Ne **pas recongeler**.
3. Inscire la date de conservation.

Procédure post-cuisson



Durée de conservation et température

1. Conserver à une température de 68 ° à 73 °
2. Garder couvert!



Manipulation du produit inutilisé

Durée de conservation : 2 jours à une température de 0 ° à 4 °C

1. Transférer dans un bac propre muni d'un **couvercle**.
2. Refroidir immédiatement à une température de 4 °C.
3. Inscire la date de conservation.

Conseils pour un réchauffage et un service optimaux

- Maintenir le produit couvert pour éviter l'évaporation afin de maintenir la qualité et d'économiser de l'argent!
- Le produit a-t-il été amené à une température de 80 °C (180 °F) et maintenu à cette température de 5 à 7 minutes?
- Le produit a-t-il été conservé à une température de 68 °C à 73 °C (de 155 °F à 165 °F)? À une température plus élevée, le produit se détériorera.
- Tous les ustensiles ont-ils été nettoyés et rincés avant utilisation (une accumulation de graisse provoquera la séparation du produit)?
- La température du congélateur est-elle inférieure à 0 °C (32 °F) en tout temps?
- Le produit en provenance du distributeur est-il arrivé congelé (à savoir que les côtés du bac étaient fermes lorsqu'on y appliquait une pression)?
- Les ustensiles (louches et casseroles) sont-ils exempts de rouille?

Remarque : Plats cuisinés en plaque – placer le couvercle avant de réchauffer; réchauffer conformément aux directives (voir l'étiquette) jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C/165 °F; laisser le produit reposer pendant au moins 20 minutes après l'avoir réchauffé (avant de le servir).