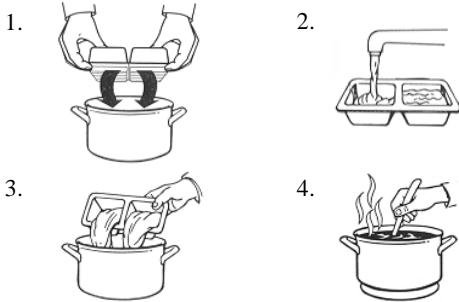


Guide de préparation et de manipulation

Préparation



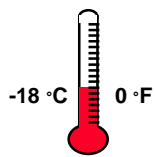
Ce produit n'a pas été cuit complètement avant d'être congelé. Prière de suivre à la lettre les directives de cuisson pour garantir une cuisson complète.

- Enlever la pellicule de plastique.
 - Placer la soupe dans une marmite ou dans un bain-marie.
 - Ajouter un bac **entier** d'eau* (1,9 l ou 8 tasses). **Couvrir**.
 - Porter à ébullition (min. 80 °C/180 °F); maintenir à cette température de 5 à 7 minutes.
 - Baisser la température (70 °C/160 °F).
 - Remuer de temps à autre (toutes les 20 minutes).
- * Pour une chaurrée de palourdes, ajouter 1,9 l de lait entier ou à 2 %.

Rendement

Format d'emballage :	3 x 4 lb	Portions par demi-bac	Portions par bac entier
Format :	Condensé	10,5 x 6 oz	21 x 6 oz
Rendement approx./caisse :	384 oz liq.	8 x 8 oz	16 x 8 oz
		6,5 x 10 oz	13 x 10 oz

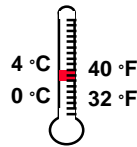
Conservation



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.

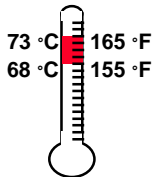


Au réfrigérateur (avant ouverture)

Durée de conservation : 2 jours

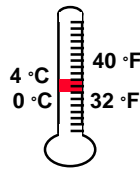
1. Entreposer à une température de **0 ° à 4 °C**.
2. Ne **pas recongeler**.
3. Inscrire la date de conservation.

Procédure post-cuisson



Durée de conservation et température

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



Manipulation de la soupe inutilisée

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

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

Conseils pour réussir une soupe optimale

- Maintenir la soupe couverte pour éviter l'évaporation afin de maintenir la qualité et d'économiser de l'argent!
- La soupe a-t-elle été amenée à une température de 80 °C (180 °F) et maintenue à cette température de 5 à 7 minutes?
- La soupe a-t-elle été remuée de temps à autre (toutes les 20 minutes)?
- La soupe a-t-elle été conservée à une température de 68 °C à 73 °C (de 155 °F à 165 °F)? À une température plus élevée, la soupe se détériorera.
- Les marmites, couvercles et louches 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?
- La soupe en provenance du distributeur est-elle arrivée congelée (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?