

portfolio des soupes

Campbell's 
SERVICE ALIMENTAIRE
DIVISION HORS DOMICILE



Verve^{MD} de Campbell's®
Soupe Thaïlandaise avec poulet
17488

Services Alimentaires Campbell's

Motivée par le gout, Alimentée par des solutions

Notre gamme de soupes offre des solutions élaborées par des chefs et inspirées par les clients qui vous aideront à répondre à vos besoins d'exploitant et à combler les désirs de vos clients pour des saveurs, tous les jours.

survol de l'index de nutrition des soupes

 **Veille sur les calories**
100 calories ou moins par portion.

 **Veille sur le sodium**
650 mg ou moins de sodium par portion.

 **Portion de fruits et /ou légumes**
Au moins une portion complète de fruits et/ou légumes par portion.

 **Faible teneur en gras**
Chaque portion contient 3 g de gras ou moins.

 **Veille sur le sodium**
480 mg ou moins de sodium par portion.

 **Source de fibres**
2 g de fibres ou plus par portion.

 **Vegan**
Exclut toute utilisation de viande, de volaille, de poisson, de fruits de mer, d'œufs, de produits laitiers ou de miel.

 **Végétarien**
Exclut toute utilisation de viande, de volaille, de poisson ou de fruits de mer, mais peut contenir des œufs ou des produits laitiers.

 **Sans gluten**

 **Prête à servir**

 **Certifiés halals**



Signature de Campbell's®
Bisque aux champignons
et aux oignons sautés
20325

Classique de Campbell's®
Soupe aux tomates

Signature de Campbell's®
Chaudrée de poulet
et de maïs avec poivrons

Verve™ de Campbell's®
Soupe Thaïlandaise
avec poulet

— la saveur — SIMPLIFIÉE

Contenter tous les appétits n'est pas chose simple. C'est là que nous entrons en jeu. Avec les soupes Classiques, Signature et Verve^{MD} de Campbell's®, il est facile de verser des saveurs extraordinaires dans chaque bol, qu'il s'agisse de classiques favorites, d'options tendance ou de créations gourmandes et uniques.

Pour découvrir les soupes Classiques, Signature et Verve^{MD} de Campbell's®, visitez le site servicesalimentairescampbells.ca

Campbell's 
SERVICE ALIMENTAIRE
DIVISION HORS DOMICILE

SOUPE CLASSIQUE

SOUPE SIGNATURE

SOUPE VERVE™



Classique de *Campbell's*[®]
Soupe aux tomates

— *la tradition* —
SIMPLIFIÉE

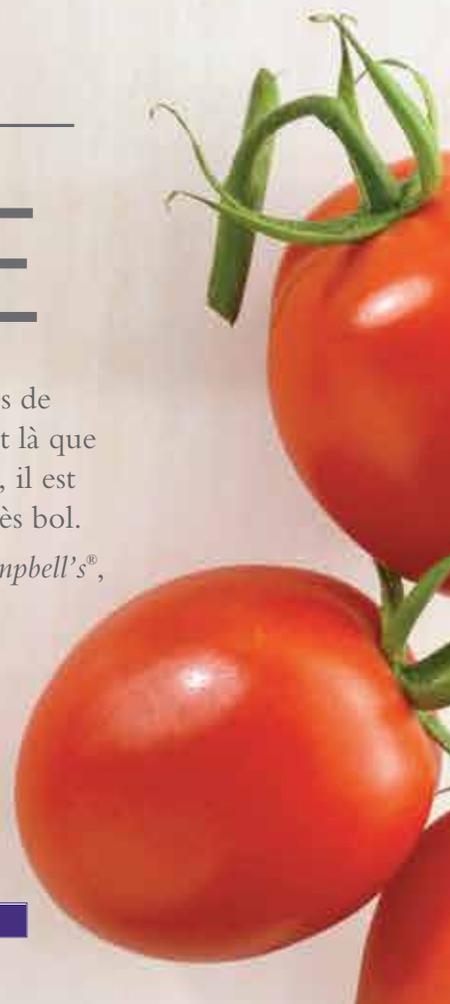
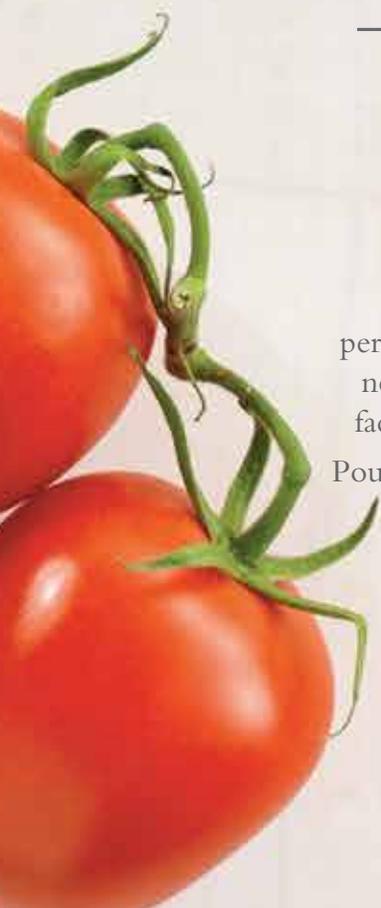
Certaines recettes favorites sont le résultat de plusieurs années de perfectionnement. Mais qui a tout ce temps à y consacrer ? C'est là que nous entrons en jeu. Avec les soupes Classiques de *Campbell's*[®], il est facile de mettre des classiques réconfortants sur la table, bol après bol. Pour découvrir les soupes Classiques, Signature et *Verve*^{MD} de *Campbell's*[®], visitez le site servicesalimentairescampbells.ca

Campbell's 
SERVICE ALIMENTAIRE
DIVISION HORS DOMICILE

SOUPE CLASSIQUE

SOUPE SIGNATURE

SOUPE VERVE™





Format : Boîte de soupe condensée à longue durée de conservation
 Emballage : 12 boîtes de 1,36 l (48 oz)
 Rendement par caisse : 144 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

soupes condensées en conserve



Poulet et nouilles

Une soupe classique, bien connue et aimée.



Poulet et légumes

Une variété de légumes du jardin servis avec des nouilles fraîches aux œufs, dans un bouillon de poulet.



Poulet et riz

Du riz et des carottes tendres dans un bouillon de poulet.



Crème d'asperges

De tendres asperges et de la crème véritable, le tout préparé à la perfection.



Crème de brocoli

De délicats brocolis en crème, assaisonnés à la perfection.



Crème de céleri

Faite avec du céleri frais dans une base riche et crémeuse.



Crème de poulet

Poulet en cubes mijoté dans son propre bouillon riche et crémeux.



Crème de champignons

Des champignons frais dans une riche base crémeuse.



Pois à la Canadienne

Plat traditionnel toujours populaire composé de pois jaunes sélectionnés, de bacon, de pommes de terre et de carottes.



Crème de champignons réduite en gras

Celle que vous n'oubliez pas. Aussi succulente en soupe qu'intégrée dans vos recettes!



Minestrone

Soupe à l'italienne contenant des haricots, des pois, des carottes en dés et des macaronis en forme de coquillage.



Palourdes du Maine

Des pommes de terre et des palourdes mijotées dans un bouillon crémeux de palourdes.



Format : Boîte de soupe condensée à longue durée de conservation
 Emballage : 12 boîtes de 1,36 l (48 oz)
 Rendement par caisse : 144 portions de 8 oz

soupes condensées en conserve



Tomates réduite en sodium

Celle que vous n'oubliez pas. Aussi succulente en soupe qu'intégrée dans vos recettes!



Tomates

Celle que vous n'oubliez pas. Aussi succulente en soupe qu'intégrée dans vos recettes!



Légumes

Un bouillon de bœuf rehaussé de carottes, de pommes de terre, de pois et de nouilles alphabets.



Légumes et bœuf

Un mélange consistant de légumes et de bœuf.

soupe déshydratée de qualité

Format : déshydratée
 Emballage : 4 sacs par caisse



Soupe paysanne aux légumes, bœuf et orge

La parfaite combinaison d'orge, d'une multitude de légumes et de bœuf tendre dans un délicieux bouillon de bœuf.
 564 oz/caisse



Soupe crémeuse aux pommes de terre et poireaux

Un délicieux mélange de pommes de terre, d'oignons et de poireaux dans une base crémeuse veloutée. Tout simplement irrésistible.
 608 oz/caisse



Soupe aux légumes du jardin

Un mélange classique de légumes, incluant une bonne quantité de morceaux de pommes de terre, de carottes, d'oignons, de poivrons rouges, de maïs, de haricots verts et de courgettes du jardin, le tout épicé à la perfection.
 580 oz/caisse



Soupe-repas poulet et nouilles

Préparation maison à laquelle il est difficile de résister. Cette soupe nourrissante combine de délicates pâtes alimentaires avec une bonne quantité de carottes, d'oignons, de céleri et de tendres morceaux de poulet.
 632 oz/caisse



Soupe lasagne avec bœuf

Un véritable bol de réconfort, cette délicieuse soupe, riche et épaisse, débord de tendres nouilles, de tomates, d'oignons, de savoureux morceaux de bœuf et d'épices.
 576 oz/caisse



Soupe minestrone traditionnelle

Cette recette depuis longtemps populaire est source de satiété grâce à ses pâtes, oignons, céleri, pois, courgettes, épinards et haricots, le tout mitonné dans un bouillon aux tomates épicé. Une soupe populaire traditionnelle qui plaira à coup sûr.
 568 oz/caisse

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

QU'EN FEREZ-VOUS ?^{MC}

Avec les Soupes Classique de *Campbell's*[®], vous pouvez facilement utiliser la soupe comme ingrédient afin d'élargir votre menu sans devoir tenir des produits supplémentaires en inventaire.

Voici une façon créative d'utiliser notre soupe condensée Crème de poulet en boîte et d'y ajouter quelques ingrédients simples afin de créer une sauce rosée goûteuse parfaite pour les plats d'inspiration italienne.

Sauce aux tomates et aux fines herbes faite avec la soupe condensée Crème de poulet en boîte



Pour obtenir d'autres idées de recettes, visitez le site
servicesalimentairescampbells.ca



Signature de Campbell's®
Poulet style Buffalo avec
fromage bleu

— *l'authenticité* —
SIMPLIFIÉE

La vraie saveur se trouve dans une soupe faite maison qui a mijoté pendant des heures. Mais qui a tout ce temps à y consacrer ? C'est là que nous entrons en jeu. Avec les soupes Signature de Campbell's®, il est facile de servir des classiques de tous les jours et des saveurs tendances dans chaque bol, à tout coup.

Pour découvrir les soupes Classiques, Signature et Verve^{MD} de Campbell's®, visitez le site servicesalimentairescampbells.ca



SERVICE ALIMENTAIRE
DIVISION HORS DOMICILE

SOUPES CLASSIQUE

SOUPES SIGNATURE

SOUPES VERVE™



Format : Surgelée prête à servir
 Emballage : 4 sacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 32 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

SURGELÉE PRÊTE À SERVIR



Rôti de boeuf braisé 20541

Une soupe faite avec de tendres morceaux de boeuf et de légumes tels que des pommes de terre, des carottes et du céleri dans un bouillon assaisonné qu'on a fait mijoter avec des fines herbes aromatiques.



Brocoli et cheddar 20321

Préparée avec une généreuse quantité de brocoli et du vrai fromage, qui lui donnent cette consistance lisse et veloutée, cette soupe est une combinaison parfaite qui plaira à tout coup.



Poulet style Buffalo avec fromage bleu 20537

Une soupe au poulet crémeuse faite avec des légumes tendres et du fromage bleu et un doigt de sauce pour finir en beauté.



Chaudrée de poulet et de maïs avec poivrons 20322

Riche et crémeuse, avec un soupçon de piment jalapeño et une touche de lime, cette chaudrée épicée rehausse de ordinaire à extra-ordinaire la combinaison poulet et poivrons.



Poulet et tortilla 20324

Une soupe chaleureuse aux couleurs vives préparée avec du poulet assaisonné, du maïs, des haricots noirs et des poivrons verts et rouges. Mijotée avec les épices de style Sud-Ouest américain pour une saveur incroyable.



Oignons français avec vin marsala 20540

Un classique préparé avec des oignons sautés au beurre et un savoureux bouillon de boeuf, couronné par une douce réduction au marsala.



Courge musquée de la moisson 20538

Une courge musquée riche qui a mijoté avec de la crème et un mélange d'épices comprenant du gingembre, de la cannelle et de la muscade.



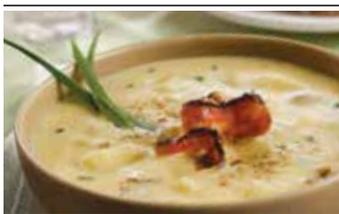
Chili au boeuf nourrissant avec haricots 20320

Une recette de chili classique du Sud-Ouest américain, préparée avec un mélange complexe d'épices à chili.



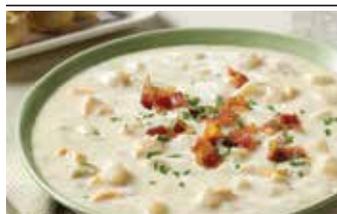
Soupe noces à l'italienne 21828

Une soupe italienne pleine de saveurs composée de boulettes de viande, d'épinards, de petites boules de pâtes et de fines herbes aromatiques dans un bouillon de poulet.



Pomme de terre au four toute garnie 20327

Regorgeant de pommes de terre consistantes cuites au four, de miettes de bacon et de ciboulette, cette soupe réconfortante, riche et crémeuse fera en sorte que votre clientèle en redemandera.



Chaudrée de palourdes du Maine 20539

Une chaudrée traditionnelle riche et crémeuse faite avec des pommes de terre, des palourdes de mer décoquillées à la main, d'oignons et rehaussée de sauce Worcestershire et d'ail.



Poulet rôti et nouilles avec fines herbes 20523

Cette recette classique, préparée avec un vrai fond, du succulent poulet rôti assaisonné et un délicieux mélange de fines herbes, vous donne une soupe de qualité supérieure offrant toute la saveur d'une soupe maison.



Format : Surgelée prête à servir
 Emballage : 4 sacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 32 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

SURGELÉE PRÊTE À SERVIR



Bisque aux champignons et aux oignons sautés 20325

Cette soupe riche et veloutée, préparée à partir de champignons de Paris, Portobello et shiitake et épicée avec des fines herbes et du xérès, offre une version délicieusement gourmande de la classique soupe à l'oignon.



Chili végétarien du Sud-Ouest 20542

Un chili végétalien rassasiant rempli de tomates, de maïs, de carottes, de poivrons et de quatre types de haricots, dans un bouillon épicé assaisonné de poudre de chili et de paprika fumé.



Bisque aux tomates avec basilic 20326

Version personnalisée de la traditionnelle soupe aux tomates, cette délicieuse bisque est préparée avec de la crème et du beurre, assaisonnée avec des oignons et épicée avec une touche de basilic qui lui donne cette saveur de qualité gastronomique.



Végétalienne aux légumes 20543

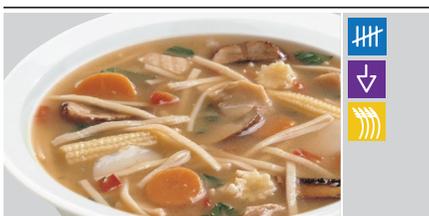
Faite avec des carottes, des tomates, des haricots Great Northern et des lentilles rouges, cette soupe nourrissante d'inspiration maison a mijoté avec des fines herbes aromatiques et un soupçon de vinaigre balsamique, qui lui ont donné une saveur douce et savoureuse.



Format : Bac de soupe surgelée condensée
 Emballage : 3 bacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 48 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

BAC DE SOUPE SURGELÉE CONDENSÉE



Nouilles Asiatiques avec champignons Portobello 13799

Elle est rehaussée de savoureux champignons Portobello, de maïs miniature, de châtaignes d'eau accompagnée de gingembre piquant et sucré à la fois, d'ail, d'échalotes et de piment rouge.



Chaudrée de palourdes Boston 11904

Une chaudrée remarquablement épaisse et riche, pleine à ras bord de palourdes et de pommes de terre.
Préparer avec du lait.



Brocoli et fromage 08080

Une base onctueuse à la crème fraîche, agrémentée de cheddar et de gros morceaux de brocoli.



Format : Bac de soupe surgelée condensée
 Emballage : 3 bacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 48 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

BAC DE SOUPE SURGELÉE CONDENSÉE



Velouté de courge 12060
 Un potage purée mettant à l'honneur la douce saveur de la courge, relevée d'un peu de cannelle, de muscade, de gingembre, d'ail, avec un soupçon de crème.



Chou-fleur et fromage 12228
 Mélange de crème et de cheddar canadien garni de fleurons de chou-fleur et de céleri.



Chaudrée de brocoli et poulet avec fromage 14501
 Une soupe généreuse débordant de gros morceaux de poulet et de brocoli rehaussée de cheddar, de pommes de terre et de carottes.



Chaudrée de maïs et poulet 10940
 Maïs sucré, pommes de terre, bacon, céleris et poivrons rouges avec de gros morceaux de poulet.



Poulet et nouilles 08169
 Du poulet tendre et des nouilles aux œufs dans un bouillon délicatement assaisonné.



Poulet avec riz blanc et sauvage 11970
 Morceaux de poulet, de carottes, de céleris, de poivrons rouges et d'oignons dans un léger bouillon de poulet, agrémentés de riz blanc et sauvage.



Pois chiches et lentilles 21786
 Un bouillon de légumes aromatisé qui déborde de pois chiches, de tomates, de lentilles, de courgettes et de courge musquée, relevé d'ail et de citron.



Poulet et nouilles classique 08501
 De généreuses quantités de poulet en cubes, de grosses nouilles torsadées, de carottes et de céleri dans notre bouillon de poulet assaisonné.



Légumes campagnards 08168
 Mélange de légumes frais et d'orge dans un riche bouillon de bœuf.



Velouté d'asperges 08162
 De tendres asperges et de la crème véritable, le tout étant délicatement assaisonné à la perfection.



Velouté de volaille 08054
 Cubes de poulet mijotés dans un riche bouillon à la crème avec des légumes.



Velouté de poireau et pomme de terre 13031
 Soupe crémeuse de poireaux, de pommes de terre et d'oignons avec des fines herbes et des épices.



Format : Bac de soupe surgelée condensée
 Emballage : 3 bacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 48 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

BAC DE SOUPE SURGELÉE CONDENSÉE



Velouté de champignons 08172
 Champignons frais tranchés dans une riche base crémeuse.



Potage Parmentier et bacon 08166
 De gros morceaux de pommes de terre et du bacon rehaussent cette soupe crémeuse des plus populaires lui conférant un goût plus riche et satisfaisant.



Velouté d'épinard 03022
 pinards choisis avec soin, mijotés à la perfection dans une riche base crémeuse.



Velouté de brocoli 08173
 Délicieux mélange de crème et d'assaisonnements, avec des fleurons de brocoli.



Velouté de chou-fleur 08175
 Du chou-fleur, du chou, du maïs et des carottes, le tout apprêté avec de la crème et des épices.



Velouté de légumes 10939
 Une soupe riche et crémeuse, légèrement assaisonnée et garnie d'un mélange de sept légumes.



Bisque crémeuse aux tomates et au basilic 19656
 Un bouillon riche et épicé avec de gros morceaux appétissants de tomate, de céleri, d'oignon et de carotte. Agrémenté de fromage parmesan et d'une subtile touche de basilic aromatique.



Velouté de dinde et légumes 11922
 Délicieuse saveur de dinde avec un mélange de légumes, de fines herbes et de généreux morceaux de dinde.



Poulet et gombos à la créole 08297
 Poulet et légumes mijotés dans un bouillon aux gombos à la louisianaise.



Oignons à la Française 08171
 Un riche bouillon de bœuf parsemé de tranches d'oignon avec un soupçon de sherry et un délicat goût de beurre.



Carottes dorées de l'automne 03021
 Une purée veloutée de carottes dorées, mijotée avec des oignons, du persil, du beurre et de la crème, délicatement assaisonnée de gingembre.



Soupe brocoli et fromage doré 21790
 Une soupe riche faite avec des morceaux de brocoli, de la crème fraîche et un mélange onctueux de fromage velouté.



Format : Bac de soupe surgelée condensée
 Emballage : 3 bacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 48 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

BAC DE SOUPE SURGELÉE CONDENSÉE



Légumes de la récolte 21789

Une soupe aux légumes nourrissante faite avec des haricots "Great Northern", des pois chiches, des haricots rouges, des courgettes, des épinards et des petits pois dans un bouillon de tomates à la tangerine.



Soupe légumineuses du terroir 11394

Huit sortes de haricots, relevés de céleri, de tomates hachées et d'oignons.



Soupe aux haricots et porc fumé 21787

Remplie de petits haricots ronds blancs, de porc fumé, de pommes de terre et de carottes, cette soupe aux haricots consistante est on ne peut plus réconfortante.



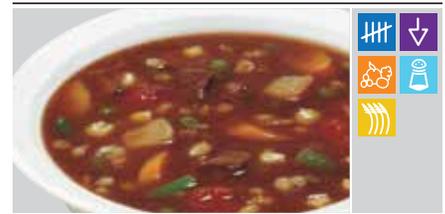
Légumes et bœuf à l'ancienne 08163

Morceaux de bœuf maigre, de pommes de terre, de carottes et d'autres légumes dans un généreux bouillon de bœuf.



Minestrone grand-mère 03868

Un plat traditionnel italien, regorgeant de carottes en dés, de haricots, de pois et de penne.



Bœuf légumes et orge maison 08500

De généreuses quantités de bœuf tendre, de gros morceaux de légumes et de pommes de terre servies avec de l'orge dans un savoureux bouillon de type maison.



Noces à l'italienne 10942

Boulettes de viande, épinards et petites boules de pâte dans un léger bouillon de poulet aux fines herbes.



Légumes du marché avec orge 15938

La soupe aux légumes par excellence, faite à partir d'un riche bouillon à la tomate et d'une abondance de tomates, de carottes, de haricots verts, de céleri et de chou-fleur, avec de l'orge perlé et des fines herbes italiennes.



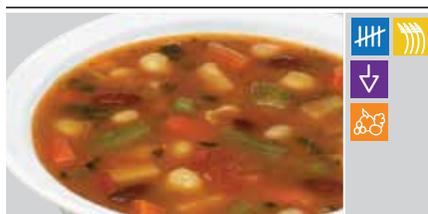
Légumes méditerranéens 18342

Riche bouillon savoureux avec des légumes nourrissants, des pâtes orzo, des lentilles, rehaussé avec du parmesan et des herbes méditerranéennes.



Soupe mexicaine tortillas 10431

Cette soupe épicée au goût du Sud-ouest combine le maïs, les tomates et la coriandre.



Minestrone Parmigiana 08167

Un plat traditionnel italien, regorgeant de carottes en dés, de haricots, de pois et de coquilles dans un délicieux bouillon de bœuf.



Chaudrée de palourdes Atlantique 08170

Des palourdes et des pommes de terre accompagnées de céleri dans une sauce crémeuse d'un blanc nacré.

Préparer avec du lait.



Format : Bac de soupe surgelée condensée
 Emballage : 3 bacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 48 portions de 8 oz

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

BAC DE SOUPE SURGELÉE CONDENSÉE



Fagioli aux pâtes 10941

Une combinaison de haricots rouges et de haricots blancs avec un assaisonnement authentiquement italien accentué d'huile d'olive et de parmesan.



Pois cassés et jambon 08180

Des pois cassés et des morceaux de jambon agrémentés de carottes, de céleri et d'oignon.



Bisque de patates douces 19499

Une bisque veloutée de patates douces à laquelle un mélange savoureux d'épices a été ajouté, ainsi qu'un soupçon de crème.



Bisque de tomates 14053

Un mélange riche et onctueux de tomates rouges en dés bien mûres et d'oignons mijotés dans une base à la crème, délicatement assaisonné d'ail rôti et de poivre.



Tomates jardinière avec rotini 11971

Une combinaison de quatre légumes et de rotini dans un riche bouillon aux tomates.



Tomate et Ravioli 11338

Cette soupe légèrement épicée contient des mini-raviolis au fromage dans un bouillon aux tomates.



Tortellini grandioso 08182

Tortellini au bœuf, servis dans un bouillon aux tomates et au bœuf avec des épinards et des assaisonnements italiens.



Légumes végétarienne 11340

Mélange de légumes frais dans un délicieux bouillon aux tomates.

Signature de Campbell's®
 Légumes de la récolte
 21789



Campbell's®

SOUPES SIGNATURE

FUSION DES SAVEURS

Offrez plus des saveurs que les clients cherchent. Avec le programme Fusion des saveurs de Campbell's®, il est facile d'ajouter de nouvelles saveurs à votre menu : il vous suffit de combiner à parts égales deux soupes Signature de Campbell's® surgelées en sac prêtes à servir.



**Chaudrée de légumes
crémeuse**

=



Végétalienne aux légumes

+



Bisque aux champignons
et aux oignons sautés

Bœuf et brocoli au fromage =

Rôti de bœuf braisé + Brocoli et cheddar

Chaudrée de poulet et de maïs toute garnie =

Chili végétarien du Sud-Ouest + Chaudrée de poulet et de maïs avec poivrons

Chaudrée rustique au poulet, au maïs et aux tomates =

Chaudrée de poulet et de maïs avec poivrons + Bisque aux tomates avec basilic

Soupe tortilla toute garnie =

Poulet et tortilla + Pomme de terre au four toute garnie

Soupe crémeuse brocoli et pomme de terre avec cheddar =

Brocoli et cheddar + Pomme de terre au four toute garnie

Bisque de pomme de terre avec champignons et oignons =

Pomme de terre au four toute garnie + Bisque aux champignons et aux oignons sautés

Soupe crémeuse poulet et tortilla =

Poulet et tortilla + Chaudrée de poulet et de maïs avec poivrons

Soupe poulet rôti et tomates =

Bisque aux tomates avec basilic + Poulet rôti et nouilles avec fines herbes

Bisque crémeuse de légumes du jardin =

Bisque aux champignons et aux oignons sautés + Bisque aux tomates avec basilic

Pour obtenir d'autres solutions soupes, visitez le site

servicesalimentairescampbells.ca



Verve^{MD} de Campbell's[®]
Bœuf BBQ style coréen

— *la complexité* — SIMPLIFIÉE

Créer des expériences gustatives complexes n'est pas chose facile. C'est là que nous entrons en jeu. Les soupes Verve^{MD} de Campbell's[®] utilisent des fonds riches, de la vraie crème et des ingrédients spécialisés, pour mettre des saveurs gastronomiques dans chaque bol.

Pour découvrir les soupes Classiques, Signature et Verve^{MD} de Campbell's[®], visitez le site servicesalimentairescampbells.ca

Campbell's 
SERVICE ALIMENTAIRE
DIVISION HORS DOMICILE

SOUPES CLASSIQUE

SOUPES SIGNATURE

SOUPES VERVE[™]



Format : Prête pour la cuisson surgelée en sac / Prête à servir surgelée en sac
 Emballage : 4 sacs de 1,81 kg (4 lb)
 Rendement par caisse : 32 portions de 8 oz

Campbell's

SOUPES VERVE™

Surgelée prête pour la cuisson



Soupe au poulet à la noix de coco

17383

Des morceaux de poulet assaisonné, des poivrons rouges et de délicates pousses de bambou dans un bouillon velouté, délicieusement relevé de noix de coco à la crème, de lime piquante et d'un soupçon de citronnelle.



Soupe marocaine aux neuf légumes

17491

Bouillon de légumes parfumé rehaussé d'un soupçon de gingembre et de citron regorgeant d'un assortiment de neuf légumes ainsi que de pois chiches et de lentilles.



Soupe Thaïlandaise avec poulet

17488

Mélange exotique de poulet, riz, poivrons et épices aromatiques incluant la citronnelle et rehaussé d'une saveur de noix de coco, le tout baignant dans un bouillon épicé.

Surgelée prête à servir



Soupe style Thaï au poulet et cari vert

21055

Fait avec du poulet assaisonné, du lait de coco, du riz et des poivrons rouges, ce cari est relevé de gingembre et de citronnelle.



Jambalaya en folie avec poulet, saucisse et jambon

21171

Un classique créole nourrissant composé de riz à grain long, de poulet, de saucisse fumée, de jambon, d'oignons et de poivrons verts qui ont mijoté dans un fond de poulet aromatisé à la tomate.



Chaudrée de crabe et maïs sucré

21830

Une chaudrée crémeuse faite avec du crabe tendre, du maïs sucré et des poivrons verts, relevée avec du brandy et un trait de sauce au piment TABASCO®.



Bœuf BBQ style coréen

21172

De tendres morceaux de bœuf qui ont mijoté lentement dans un bouillon asiatique doux et savoureux avec du riz, des shiitakes, des épinards, de l'ail et des oignons verts.



Bisque de homard

21061

Cette bisque de homard riche et crémeuse est faite avec du vin blanc et des poivrons rouges.



Poulet à la tequila

21057

Cette soupe crémeuse de style mexicain est faite avec du poulet assaisonné, du maïs grillé, du riz rouge, des chilis verts grillés et des jalapeños, puis relevée d'un doigt de tequila et d'un soupçon de lime.



Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis

21058

Cette bisque riche et veloutée est faite avec des tomates, des poivrons rouges grillés et de la courge musquée qui ont mijoté avec du beurre, de la vraie crème et de l'ail.



Zuppa alla bolognese avec piments doux

21060

Cette soupe pleine de saveurs contient du bœuf haché, des rotinis tendres, des poivrons rouges et verts et de la saucisse, dans un bouillon de tomate crémeux relevé d'ail et de parmesan.

LES SOUPES SANTÉ FAITES FACILEMENT

Les soupes santé *Manger intelligemment* de *Campbell's®* sont des choix délicieux pour les consommateurs désireux d'adopter un style de vie plus équilibré.

- 480 mg ou moins de sodium par portion de 8 oz (250 mL)
- Faible teneur en gras – 3 g ou moins par portion de 8 oz (250 mL)
- Les variétés crémeuses sont complètement lisses

Offrez à vos patients un bol satisfaisant de tout ce qu'il y a de mieux d'un aliment fait maison qui est à la fois nourrissant et délicieux, avec les soupes *Manger intelligemment* de *Campbell's®*.



Manger intelligemment
Dinde avec légumes et pâtes



Format : Surgelée prête pour la cuisson

Emballage : 4 sacs de 3,6 kg (8 lb)

Rendement par caisse : 64 portions de 8 oz

Surgelée prête pour la cuisson



Bœuf et nouilles

19466

Pleine à ras bord de bœuf et de larges nouilles bouclées aux oeufs, cette soupe délicieuse mijote dans un bouillon de bœuf consistant.



Poulet et nouilles

19467

Un classique qui plaît à tout le monde : du poulet en petits cubes, des nouilles aux œufs coupées court avec des carottes et du céleri tendres.



Crème d'asperges

19468

Des asperges en purée, mijotés à la perfection dans un potage onctueux.



Crème de brocoli

19469

Une purée de brocoli dans un potage crémeux légèrement assaisonné.



Crème de carottes

19477

Un mélange velouté et crémeux de carottes en purée, légèrement assaisonnées et mijotées à la perfection.



Crème de chou-fleur

19470

Un délicieux mélange de chou-fleur et de chou en purée, assaisonné d'oignon et d'ail.



Format : Surgelée prête pour la cuisson
Emballage : 4 sacs de 3,6 kg (8 lb)
Rendement par caisse : 64 portions de 8 oz



Surgelée prête pour la cuisson



✓ **Crème de céleri**

Par sa texture et sa saveur délicates, cette soupe légèrement épicée demeure très appréciée.



✓ **Crème de poulet**

Cette version faible en gras est un choix délicieux en tout temps.



✓ **Crème de champignons**

Un choix sain fait d'une purée à la crème et débordant de saveur de champignon.



✓ **Crème de pommes de terre**

Délicate et crémeuse, cette soupe légèrement assaisonnée convient parfaitement à tout menu.



✓ **Crème de tomate**

Un classique onctueux et crémeux de Campbell.



✓ **Crème de légumes**

Lisse et crémeux, ce velouté est fait de légumes en purée avec un soupçon d'oignon.



✓ **Lentilles et aux légumes**

Un mélange nourrissant de courgettes, de lentilles, de courge musquée, de carottes et de tomates en dés dans un bouillon savoureux relevé d'oignon et d'ail.



✓ **Minestrone**

Une combinaison authentique de légumes, de haricots et de coquillettes mijotés dans un savoureux bouillon à la tomate.



✓ **Dinde avec légumes et pâtes**

De la dinde tendre et des légumes dans un léger bouillon de poulet avec des pâtes acini di pepe.



✓ **Légumes**

Une variété de légumes dans un bouillon piquant à la tomate.



✓ **Bœuf avec légumes et orge**

Une soupe consistante combinant un mélange de légumes maison, de l'orge et du bœuf finement haché dans un riche bouillon de bœuf.



Format : Boîte de soupe condensée à longue durée de conservation

Emballage : 12 boîtes de 1,36 l (48 oz)

Rendement par caisse : 144 portions de 8 oz

Bouillons



Consommé

01046

Un bouillon de bœuf maison, qui se déguste aussi bien tel quel qu'intégré dans une recette.



Bouillon de poulet

01336

Un bouillon de poulet assaisonné avec un fin mélange d'épices et de fines herbes, qui donnera à vos plats une saveur inégalée.



Bouillon clair au poulet Swanson^{MD}

02430

Un bouillon de poulet délicieux pour toutes vos recettes du chef.

Sauces



Sauce au bœuf nourrissante

03950

Une sauce au bœuf de style maison.



Format : Boîte de soupe condensée à longue durée de conservation

Emballage : 12 boîtes de 1,36 l (48 oz)

Rendement par caisse : 273 portions de 60 ml (2 oz)



Format : Bac de fonds surgelés condensés

Emballage : 6 bacs de 800 g (1,76 lb)

Rendement par caisse : 52,8 l (1862 oz)



Fonds



Fond de bœuf

16921

Un fond complet, à saveur prononcée, fait d'ingrédients de qualité.



Fond de poulet

16922

Un fond complet, à saveur prononcée, fait d'ingrédients de qualité.



Fond de légumes

16923

Un fond complet, à saveur prononcée de légumes authentiques, fait d'ingrédients de qualité.



bouillon de légumes Pho

Authentique...Novateur...Très tendance. Le bouillon de légumes Pho de Campbell est préparé de la manière authentique pour faire en sorte que le bouillon soit bien équilibré, avec la bonne quantité d'anis étoilé, de gingembre et d'autres épices nécessaires pour créer un bouillon Pho vraiment traditionnel. Servez-le comme base délicieuse dans tout bar à nouilles asiatiques ou créez votre propre bar à soupes inspirées en offrant des ingrédients supplémentaires, comme des nouilles, des germes de haricot, des oignons verts, des piments du Chili et des sources de protéines, comme du bœuf, du poulet ou des fruits de mer, pour préparer un bol Pho.



Format : Sac de soupe surgelée condensée

Emballage : 4 sacs de 1,4 kg (3 lb)

Rendement par caisse : 28,4 l (960 oz)

Bouillon de légumes Pho 22136

Ce bouillon de légumes Pho polyvalent est formidable, car il peut être apprêté de nombreuses façons. Bœuf, poulet ou légumes.

idées de menu :

- Comme mets principal, offrir un assortiment varié d'ingrédients et de sources de protéines dans un bar à soupes, pour que les clients puissent préparer leur propre bol Pho.
- Infuser des grains, comme du couscous ou du quinoa, en les faisant cuire dans le bouillon Pho.
- Faire cuire à la vapeur les moules, crevettes ou pétoncles en utilisant le bouillon de légumes Pho plutôt qu'un cube de bouillon.



Créez votre propre pièce de résistance avec *Campbell*[®]

Optimisez vos revenus et démarquez votre établissement de celui de vos concurrents en créant une somptueuse gamme de soupes dont vos clients feront l'éloge à leurs amis. Même les plus simples garnitures vous permettront de demander un meilleur prix et rehausseront la présentation de vos soupes pour les rendre inoubliables ! Avec des produits allant de la Bisque de homard *Verve*^{MD} Prestige avec vrais morceaux de homard, crème et vin, à la soupe toujours populaire Noces

à l'italienne, en passant par l'authentique et très tendance bouillon de légumes Pho de Mai Pham, Campbell démontre sa compréhension de votre besoin de charmer et de fidéliser vos clients. Vous pouvez faire confiance à Campbell pour vous offrir connaissances, innovations et ingrédients haut de gamme qui vous assureront que les soupes que vous présentez font vivre l'expérience ultime en matière de soupe à vos clients.

Idées de garnitures pour les soupes



Bisque de tomates

Ajoutez la touche personnalisée d'une spirale de crème fraîche à cette riche et délicieuse Bisque crémeuse aux tomates et basilic. D'autres garnitures créatives à base de produits laitiers peuvent être utilisées, comme une bonne cuillerée de yogourt, du féta émietté, de la mozzarella râpée en filaments ou du parmesan râpé.



Poulet et tortilla

Pour lui donner un air encore plus appétissant, garnissez cette soupe Poulet et tortilla inspirée du sud-ouest de lanières de tortilla, de crème sure et d'un brin de persil. Ou encore : ajoutez du queso fresco (fromage) émietté et des tranches d'avocat.



Bisque de homard

Pour rehausser cette Bisque de homard riche et gourmande, ajoutez-y des moules cuites et une brochette de crevettes grillées et de quartiers de citron.

Crevettes grillées

Jumeler un bol de Bisque crémeuse aux tomates et au basilic à une brochette de trois à cinq crevettes généreusement recouvertes de beurre à l'ail assaisonné. Garnir le tout de basilic fraîchement haché.



portfolio des soupes

Soupes Classique de Campbell's®

Soupe déshydratée de qualité

Soupe paysanne aux légumes, bœuf et orge	19779
Soupe crémeuse aux pommes de terre et poireaux	19778
Soupe aux légumes du jardin	19781
Soupe-repas poulet et nouilles	19782
Soupe lasagne avec bœuf	19775
Soupe minestrone traditionnelle	19774

Soupe condensée en conserve 48 oz

Poulet et nouilles	01256	Pois à la Canadienne	01216
Poulet et légumes	01076	Crème de champignons réduite en gras	18926
Poulet et riz	01056	Minestrone	01146
Crème d'asperges	01206	Palourdes du Maine	01366
Crème de brocoli	10096	Tomates réduite en sodium	18987
Crème de céleri	01166	Tomates	00016
Crème de poulet	01036	Légumes	01026
Crème de champignons	01266	Légumes et bœuf	01236

Bouillons condensés 48 oz

Consommé	01046
Bouillon de poulet	01336
Bouillon clair au poulet <i>Swanson</i> ^{MD}	02430

Sauce au bœuf prête à servir, 48 oz

Sauce au bœuf nourrissante	03950
----------------------------	-------

Soupes Signature de Campbell's®

Surgelée prête à servir

Rôti de bœuf braisé	20541
Brocoli et cheddar	20321
Poulet style Buffalo avec fromage bleu	20537
Chaudrée de poulet et de maïs avec poivrons	20322
Poulet et tortilla	20324
Oignons français avec vin marsala	20540
Courge musquée de la moisson	20538
Chili au bœuf nourrissant avec haricots	20320
NOUVEAU Soupe Noccs à l'italienne	21828
Pomme de terre au four toute garnie	20327
NOUVEAU Palourdes du Maine	20539
Poulet rôti et nouilles avec fines herbes	20323
Bisque aux champignons et aux oignons sautés	20325
Chili végétarien du Sud-Ouest	20542
Bisque aux tomates avec basilic	20326
Végétalienne aux légumes	20543

Bac de soupe surgelée condensée

Nouilles Asiatiques avec champignons Portobello	13799	Poulet et gombos à la créole (SG)	08297
Chaudrée de palourdes Boston	11904	Oignons à la Française	08171
Brocoli et fromage	08080	Carottes dorées de l'automne ^{MD}	03021
Velouté de courge	12060	NOUVEAU Soupe brocoli et fromage dorée (SG)	21790
Chou-fleur et fromage	12228	NOUVEAU Légumes de la récolte	21789
Chaudrée de brocoli et poulet avec fromage	14501	Soupe légumineuses du terroir	11394
Chaudrée de maïs et poulet	10940	NOUVEAU Soupe aux haricots et porc fumé	21787
Poulet et nouilles	08169	Légumes et bœuf à l'ancienne	08163
Poulet avec riz blanc et sauvage	11970	Minestrone grand-mère	03868
NOUVEAU Pois chiches et lentilles	21786	Bœuf légumes et orge maison	08500
Poulet et nouilles classique	08501	Noccs à l'italienne	10942
Légumes campagnards	08168	Légumes du marché avec orge	15938
Velouté d'asperges	08162	Légumes méditerranéens	18342
Velouté de volaille	08054	Soupe mexicaine tortillas	10431
Velouté de poireau et pomme de terre	13031	Minestrone Parmigiana	08167
Velouté de champignons	08172	Chaudrée de palourdes Atlantique	08170
Potage Parmentier et bacon	08166	Fagioli aux pâtes	10941
Velouté d'épinard	03022	Pois cassés et jambon	08180
Velouté de brocoli	08173	Bisque de patates douces	19499
Velouté de chou-fleur	08175	Bisque de tomates	14053
Velouté de légumes	10939	Tomates jardinière avec rotini	11971
Bisque crémeuse aux tomates et au basilic	19656	Tomate et Ravioli	11338
Velouté de dinde et légumes	11922	Tortellini grandioso	08182
		Légumes végétarienne	11340

Soupes Verve^{MD} de Campbell's®

Surgelée prête pour la cuisson

Soupe au poulet à la noix de coco	17383
Soupe marocaine aux neuf légumes	17491
Soupe Thaïlandaise avec poulet	17488

Surgelée prête à servir

NOUVEAU Soupe style Thaï au poulet et cari vert	21055	Bisque de homard	21061
Jambalaya en folie avec poulet, saucisse et jambon	21171	Poulet à la téquila	21057
NOUVEAU Chaudrée de crabe et maïs sucré	21830	Bisque de tomates et de poivrons rôtis	21058
Bœuf BBQ style coréen	21172	Zuppa alla bolognese avec piments doux	21060

Soupes Manger Intelligemment^{MD} de Campbell's®

Surgelée prête pour la cuisson

Bœuf et nouilles	19466	Crème de céleri	19471	NOUVEAU Lentilles et aux légumes	21618
Poulet et nouilles	19467	Crème de poulet	19472	Minestrone	19478
Crème d'asperges	19468	Crème de champignons	19473	Dinde avec légumes et pâtes	19479
Crème de brocoli	19469	Crème de pommes de terre	19474	Légumes	19481
Crème de carottes	19477	Crème de tomate	19475	Bœuf avec légumes et orge	19480
Crème de chou-fleur	19470	Crème de légumes	19476		

Fonds Artisan^{MC} par StockPot® de Campbell's®

Fonds

Fond de bœuf	16921
Fond de poulet	16922
Fond de légumes	16923

Bouillons

Bouillon de légumes Pho	22136
-------------------------	-------

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

AVEC LES SOUPES *CAMPBELL'S*® SIGNATURE SORTEZ DES SENTIERS BATTUS

Bifteck de contre-filet tout garni suprême
fabriqué avec pomme de terre au four toute garnie



Pour obtenir d'autres idées de recettes, visitez le site
servicesalimentairescampbells.ca

Pour obtenir de plus amples renseignements, appelez votre représentant au 1.800.461.7687.

Campbell's 
SERVICE ALIMENTAIRE
DIVISION HORS DOMICILE