



Les NOUVELLES recettes Super Soupes de Campbell®

OFFREZ À VOS RÉSIDANTS L'APPORT NUTRITIF, LA SAVEUR ET LA SATISFACTION QU'ILS RECHERCHENT !

Prenez tout d'abord une soupe condensée de **Campbell** – ajoutez-y des ingrédients simples pour augmenter la quantité de calories, de protéines et de fibres !

Nous avons créé six recettes Super soupes :

- Soupe maison à la dinde et aux légumes
- Soupe crémeuse au poulet et aux haricots
- Chaudrée de palourdes et de maïs
- Soupe crémeuse aux champignons, à l'orge et au bœuf
- Soupe crémeuse au brocoli, à la dinde et au fromage
- Soupe campagnarde au jambon et aux haricots

Pourquoi les Super soupes de Campbell ?

- Un moyen économique d'offrir à vos résidants les aliments réconfortants qu'ils désirent, ainsi que l'apport nutritif dont ils ont besoin.
- Les suppléments nutritionnels peuvent être coûteux et peu attrayants pour les résidants qui souffrent d'un mauvais apport alimentaire, de malnutrition, d'une perte de poids involontaire, d'ulcérations trophiques, d'anorexie, de constipation, de démence et de troubles gastro-intestinaux. Les recettes Super soupes de **Campbell** peuvent aider vos résidants en ciblant certains besoins nutritionnels.
- Elles sont faciles à préparer, puisqu'elles requièrent des ingrédients que vous avez déjà dans votre cuisine.
- Les recettes Super soupes peuvent facilement être mises en purée, devenant ainsi des soupes nourrissantes pour les régimes d'aliments à texture modifiée.

Une portion de 175 mL (6 oz) d'une recette Super soupes répond aux critères nutritionnels suivants :

>120 calories

> 6 grammes de protéines

> 2 grammes de fibres

Pour obtenir de l'information et d'autres recettes exceptionnelles Super Soupes visitez le site campbellssecteursante.ca ou appelez **1-800-461-7687**



RECETTES SUPER SOUPES :
Soupe maison à la dinde et aux légumes