

NOUVEAU format prêt à servir en sac

Campbell's Macaroni au fromage

SERVICE ALIMENTAIRE



Plat en sac de Campbell's®
Macaroni au fromage prêt à servir
Code 25330

Caractéristiques et avantages :



- ▶ En sac, surgelé et prêt à servir – il suffit de chauffer et de servir!
- ▶ Végétarien; sans arômes ni colorants artificiels
- ▶ Excellente source de calcium; bonne source de fer
- ▶ Polyvalent : aussi délicieux comme base pour créer une variété de recettes de macaronis au fromage
- ▶ Peut être combiné à certaines de nos soupes congelées pour préparer certains plats comme du macaroni au fromage au homard ou au chili
- ▶ A plusieurs utilités dans un menu : repas pour enfants, plat d'accompagnement, hors-d'œuvre ou repas principal.

Le NOUVEAU macaroni au fromage en sac de Campbell's® s'ajoute à notre gamme de macaronis au fromage offerts en emballages variés :

▼ VARIÉTÉ	▼ EMBALLAGE	▼ CODE	▼ FORMAT D'EMBALLAGE	▼ PORTIONS PAR CAISSE*
NOUVEAU Macaroni au fromage en sac de Campbell's	Sac-prêt à servir	25330	4 sacs de 1,81 kg (4 lb)	26
Macaroni au fromage de luxe de Campbell's	En plaque-prêt à cuire	08103	4 plaques en aluminium de 2,27 kg (5 lb)	31
Macaroni au fromage Campbell's	En bac-prêt à cuire	11411	3 bacs de 1,81 kg (4 lb)	19

*portions de 250 mL

Les macaronis au fromage du **Service alimentaire de Campbell's** peuvent être consommés tels quels, ou servir de base délicieuse pour créer et personnaliser divers menus!



▲ Bar à macaroni au fromage

Cette idée amusante permet aux clients de créer leur propre version originale de macaroni au fromage! Ce bar contient des fleurons de brocoli, des tomates raisins, des olives vertes, des cœurs d'artichauts, des oignons verts et du bacon émietté. Les clients peuvent napper le macaroni de leur sauce préférée, comme une sauce barbecue ou piquante. Les options de garnitures sont infinies!



▲ Macaroni au fromage à la méditerranéenne

Avec des tomates rôties, de riches olives Kalamata et du fromage feta acidulé créez une version chaude et appétissante de macaroni au fromage.



▲ Macaroni au fromage et au bacon

L'ajout de bacon, de roquette et de tomates fera de ce macaroni au fromage BLT un succès assuré auprès de tous les groupes d'âges.



▲ Macaroni au fromage et aux champignons

Un mélange de champignons sautés ajoute une texture charnue et une saveur musquée à ce macaroni au fromage végétarien.

▼ **Idées de fusions de saveurs** Combinez le macaroni au fromage de *Campbell's*® avec l'une des soupes *Campbell's*® *Verve*® pour créer un plat délicieux et simple dont vos clients raffoleront!

Macaroni au fromage aux poblanos grillés et au cheddar Combinez la soupe aux poblanos grillés et au cheddar blanc *Campbell's*® *Verve*® avec le macaroni au fromage de *Campbell's*® pour créer ce concept tendance dont vos clients ne pourront plus se passer.

Macaroni au fromage et au homard Combinez la soupe aux bisques d'homard *Campbell's*® *Verve*® avec le macaroni au fromage de *Campbell's*® pour créer un macaroni au fromage aux fruits de mer gourmand. Garnissez-le d'une lanière de queue de homard pour en faire une version de luxe!

Macaroni au fromage aux poivrons rouges grillés et au gouda fumé Combinez la bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda *Campbell's*® *Verve*® avec le macaroni au fromage de *Campbell's*® pour créer cette savoureuse recette de macaroni au fromage.

Pour plus de recettes et de renseignements, visitez campbellsfoodservice.ca

