

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

LES mets
VÉGÉTALIENS
jouissent
D'UNE GRANDE
POPULARITÉ.
PROFITEZ-EN *au*
MAXIMUM.

SOUPE VÉGÉTALIENNE AUX LÉGUMES SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Code du produit : 20543 Format: Soupe surgelée prête à cuire en sac Emballage : 4 x 1,81 kg (4 lb)

Offrez aux végétaliens davantage de ce qu'ils veulent!

Débordante de carottes, de tomates, de haricots Great Northern et de lentilles rouges, cette soupe nourrissante de style maison est mijotée avec des fines herbes aromatiques et un soupçon de vinaigre balsamique, ce qui lui confère une saveur sucrée-salée.

POURQUOI CETTE SOUPE DEVRAIT-ELLE FAIRE PARTIE DE VOTRE MENU?

Préparée avec soin :

Elle est remplie de tout ce que vos clients aiment. Nous choisissons minutieusement des ingrédients de qualité en omettant tout ce qui est superflu.

Demande d'options végétariennes :

35% des clients sont d'avis que les restaurants devraient offrir au moins une soupe végétarienne.*

Ingrédients de qualité seulement :

Pour une soupe au goût classique d'aspect « fait maison ».

Option rentable :

Les clients sont prêts à payer plus pour des produits contenant des portions de légumes.

* Source: Technomic, Inc., The Left Side of the Menu: Soup & Salad Consumer Trend Report (2016)

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE



*Cari de pois chiches
au chou-fleur*

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

TEMPS TOTAL : 55 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

Pour obtenir cette recette ainsi que d'autres recettes savoureuses, visitez notre site :
servicesalimentairescampbells.ca

RÉDUCTION DU TRAVAIL, DE
LA PRÉPARATION ET DES
COÛTS D'ENTREPOSAGE.

Préparé avec du lait de coco et de la pâte de cari indien, ce cari réconfortant est un plat végétarien chaud et alléchant qui convient à n'importe quel menu.

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.





Mijoté africain végétalien aux arachides

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES

TEMPS TOTAL : 40 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

RICHE ET VELOUTÉ, CE RAGOÛT DE LÉGUMES COPIEUX ET *nutritif* REGORGE DE *savours* ET DE TEXTURES.

¼ tasse (60 mL)

4 tasses (1 L)

4 c. à thé (20 mL)

4 c. à thé (20 mL)

2 c. à thé (10 mL)

2 c. à thé (10 mL)

2 c. à thé (10 mL)

1 c. à thé (5 mL)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

6 tasses (1,5 L)

1 tasse (250 mL)

⅓ tasse (80 mL)

Service:

1 tasse (250 mL)

½ tasse (125 mL)

d'huile de canola

de patate douce coupée en dés

d'environ ½ pouces

d'ail émincé

de racine de gingembre émincée

de cumin moulu

de coriandre moulue

de paprika

de flocons de piment fort

de soupe Végétalienne aux légumes

Signature de Campbell's®

de chou cavalier émincé

de beurre d'arachides croquant

de jus de citron

d'arachides grillées finement hachées

de coriandre hachée finement

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les patates douces pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles s'attendrissent. Ajouter l'ail, le gingembre, le cumin, la coriandre, le paprika et les flocons de piment fort. Cuire en remuant pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit parfumé.
2. Incorporer la soupe puis amener à ébullition en remuant souvent. Incorporer les feuilles de chou cavalier et le beurre d'arachides. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces et les feuilles de chou soient tendres et que le ragoût épaississe. Incorporer le jus de citron. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. (Donne 11 tasses/2,6 L).

Préparation d'une portion : Verser 345 mL de ragoût dans le bol de service. Garnir avec 2 c. à soupe (30 mL) d'arachides hachées et 1 c. à soupe (15 mL) de coriandre.

AVEC SES SAVOUREUSES *savours*, MEXICAINES, CE RAGOÛT *plaira* MÊME AUX AMATEURS DE VIANDE!

2 c. à soupe (30 mL)

6 tasses (1,5 L)

1 ½ tasses (375 mL)

2 c. à soupe (30 mL)

2 c. à thé (10 mL)

½ c. à soupe (7,5 mL)

1 c. à thé (5 mL)

½ tsp (3 mL)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

1 tasse (250 mL)

3 tasses (750 mL)

1 boîte (540 mL)

¾ tasse (185 mL)

d'huile de canola

de courge musquée en dés

d'oignons en dés

d'ail émincé

de cumin moulu

d'origan séché

de paprika fumé

de sel et de poivre

de soupe Végétalienne aux légumes Signature

de Campbell's®

d'eau

de quinoa cuit

de haricots noirs, égouttés et rincés

de maïs

Service:

1

¾ tasse (185 mL)

¼ tasse (60 mL)

12

avocat mûr tranché finement

de tomates finement hachées

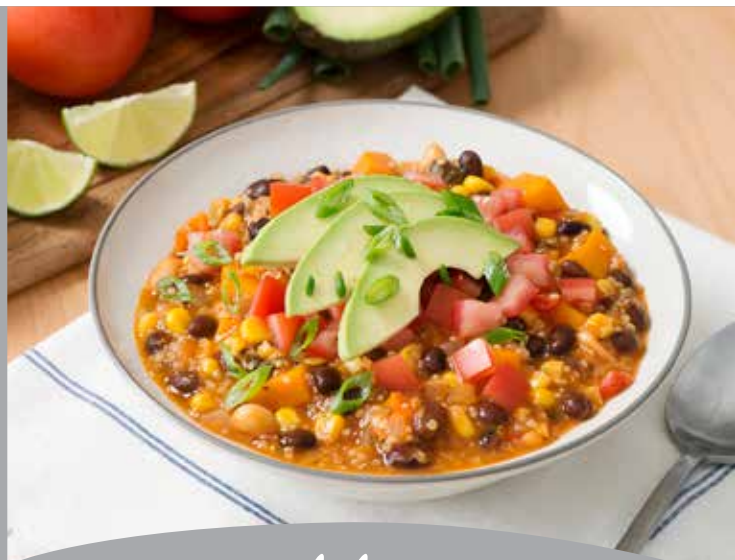
d'oignons verts hachés finement

quartiers de lime

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les dés de courge et les oignons de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent. Ajouter l'ail, le cumin, l'origan, le paprika fumé, le sel et le poivre. Cuire en remuant de 3 à 5 minutes.

2. Incorporer la soupe Végétalienne aux légumes Signature de Campbell's puis amener à ébullition en remuant souvent. Incorporer 1 tasse (250 mL) d'eau, le quinoa, les haricots noirs et le maïs. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le ragoût épaississe. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Donne 16 tasses (4 L) de ragoût.

Préparation d'une portion : Verser 1 tasse (250 mL) de ragoût dans un plat de service. Garnir de tranches d'avocat, de 2 c. à soupe (30 mL) de tomates et de 1 c. à thé (5 mL) d'oignons verts. Servir avec un quartier de lime.



Ragoût végétalien de quinoa à la mexicaine

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

TEMPS TOTAL : 50 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™