

Campbell's

SOUPES VERVE^{MD}

FAITES BONNE
IMPRESSION, au-
delà DU MENU
DE SOUPES, avec
UNE saveur
TENDANCE.

BISQUE DE CAROTTES ET DE PANAIS avec GINGEMBRE VERVE^{MD} de CAMPBELL'S[®]

Code du produit: 24688 Format: Soupe surgelée prête à cuire en sac Emballage: 4 x 1,81 kg (4 lb)

Un bon partenaire offre de l'excellente soupe. Un excellent partenaire vous aide à faire plus avec la soupe. Saveur prononcée, ingrédients simples
Un riche bouillon rehaussé de carottes et de panais savoureux mijotés avec des oignons, de la crème, du beurre et agrémenté d'un soupçon de gingembre. Une délicieuse combinaison créée pour satisfaire l'envie de saveurs robustes de vos clients!

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

Demande d'options végétariennes :

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

Pour élargir votre menu de soupes :

33 % des clients affirment vouloir une soupe qu'ils ne peuvent pas préparer à la maison*

Option rentable :

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

Une économie de temps pratique :

Il vous suffit de chauffer et de servir. Vous pouvez la faire bouillir dans le sac.*

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

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE



Bol de kamut et chou-fleur rôti avec dukkah

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 30 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

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

LA CUISINE AXÉE SUR LES
LÉGUMES FAIT FUREUR!
OFFREZ À VOS CLIENTS LA
TENDANCE DU MOMENT EN
MATIÈRE DE FRUITS ET LÉGUMES :
LES LÉGUMES-RACINES.

Cet alléchant bol d'énergie est inspiré des saveurs du Moyen-Orient et est tout aussi délicieux que nutritif.

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR[™]

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.



Campbell's

SOUPES VERVE™

CE PLAT végétarien D'INSPIRATION INDIENNE EST PARFAIT POUR UN LUNCH NUTRITIF OU UN SOUPER réconfortant.

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

5 tasses (1,25 L)

1 ½ c. à soupe (23 mL)

1 c. à soupe (15 mL)

1 c. à soupe (15 mL)

2

½ c. à thé (3 mL)

½ c. à thé (3 mL)

1 ½ tasses (375 mL)

Service:

9 tasses (2,25 L)

¾ tasse (175 mL)

9

de soupe Bisque aux carottes, panais et gingembre Verve™ de Campbell's® d'eau
de curcuma haché
de cumin moulu
de coriandre moulue
gousses de cardamome
de poivre
de flocons de piment rouge
de lentilles rouges bien rincées

de riz basmati cuit
de coriandre fraîche hachée
pains naan à l'ail, réchauffés

- Porter la soupe et l'eau à ébullition dans un chaudron à feu moyen. Pendant ce temps, faire griller dans un poêlon le curcuma, le cumin, la coriandre, la cardamome, le poivre et les flocons de piment rouge, puis incorporer dans la soupe avec les lentilles. Réduire le feu à moyen doux; laisser mijoter de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient tendres, mais qu'elles se tiennent encore. Donne 9 tasses (2,25 L).

Préparation d'une portion : Réchauffer 1 tasse (250 mL) de dhal dans une petite casserole à feu moyen jusqu'à ce que le tout mijote. Déposer à la cuillère 1 tasse (250 mL) de riz dans un plat de service, puis déposer le dhal sur le dessus. Saupoudrer de coriandre. Servir avec un pain naan chaud.

Dhal aux lentilles rouges

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES

TEMPS TOTAL : 35 MINUTES • DONNE : 9 PORTIONS

CE SAUTÉ LÉGER débordant DE SAVEURS, REHAUSSÉ DE GRAINES DE SÉSAME ET D'ÉPICES EST parfait POUR UN LUNCH SAIN ET frais. OU POUR LE SOUPER.

1 sachet (1,81 kg/4 lb)

2 tasses (500 mL)

¾ tasse (175 mL)

6 c. à soupe (90 mL)

3 c. à soupe (45 mL)

3 c. à soupe (45 mL)

1 c. à soupe (15 mL)

1 ½ c. à thé (8 mL)

1 ½ lb (680 g)

Service:

¾ tasse (175 mL)

3 lb (1,4 kg)

1 lb (454 g)

9 pincées

3

6

3 c. à soupe (45 mL)

3 c. à soupe (45 mL)

de soupe Bisque aux carottes, panais et gingembre Verve™ de Campbell's®

d'eau

de sauce soja

de vinaigre de riz

d'ail haché

d'huile de sésame

de sucre blanc granulé

de poivron rouge frais et épépiné en dés

de nouilles soba

d'huile de canola

de crevettes taille 16/20 décortiquées et déveinées

sans les queues

de champignons blancs

de sel

bouquets de broccolini, blanchis (1 lb/454 g)

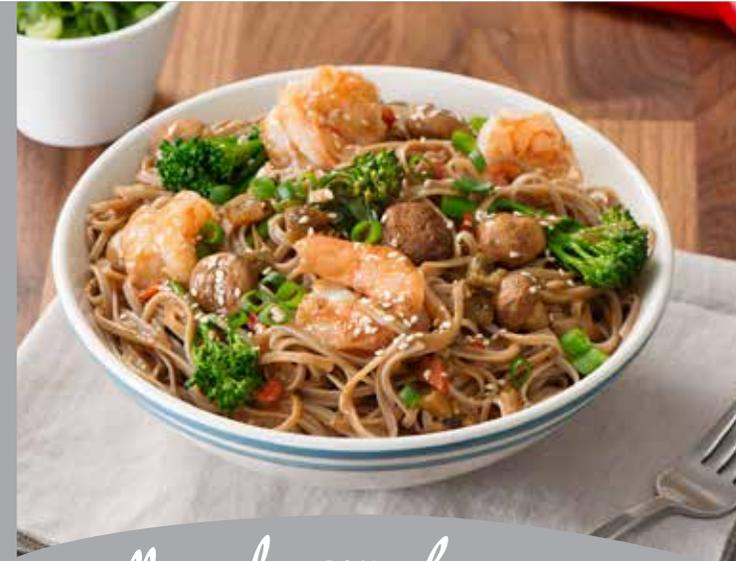
oignons verts émincés

de graines de sésame

de sauce piquante Sriracha

- Dans un grand bol, fouetter ensemble, l'eau, la sauce soja, le vinaigre, l'ail, l'huile de sésame, le sucre et la sauce piquante.
- Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir les nouilles soba pendant 3 à 5 minutes, égoutter et rincer à l'eau froide.

Préparation d'une portion : Chauffer 1 c. à thé (15 mL) d'huile dans une poêle à feu vif; faire sauter 4 à 5 (113 g) crevettes, 5 à 6 (56 g) champignons pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que les crevettes commencent à friser et virer au rose. Ajouter une pincée de sel. Incorporer 4 à 5 fleurs (39 g) de broccolini et faire sauter pendant 1 minute. Incorporer 1 tasse (250 mL) de mélange à soupe et porter à ébullition. Incorporer 1 tasse (250 mL) de nouilles soba et cuire environ 1 minute ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et enrobe bien les nouilles. Transférer dans un plat de service. Garnir avec 1 c. à soupe (15 mL) d'oignons verts, 1 c. à thé (5 mL) de graines de sésame et 1 c. à thé (5 mL) de sauce piquante Sriracha.



Nouilles soba aux champignons et crevettes

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

TEMPS TOTAL : 40 MINUTES • DONNE : 9 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.