

Campbell's

SOUPES VERVE^{MD}

FAITES *plus*
AVEC CHAQUE
ITEM DE *vostra*
menu À L'AIDE
DU SERVICE
ALIMENTAIRE *de*
CAMPBELL'S.

**BISQUE aux TOMATES ET AUX POIVRONS
ROUGES GRILLÉS avec GOUDA VERVE^{MD} de
CAMPBELL'S®**

Code du produit : 23323 Format: Soupe surgelée prête à cuire en sac Emballage : 4 x 1,81 kg (4 lb)

Nous n'offrons pas juste de la soupe, nous proposons un produit inspiré avec une touche de gouda. Une bisque de tomate riche en saveur et rehaussée de gouda, de crème fraîche, de poivrons rouges grillés en purée, d'ail broyé et de feuilles de basilic. Cette recette réunit des ingrédients de spécialités pour offrir une expérience gustative exceptionnelle dont vos clients ne se lasseront jamais.

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

Une saveur maison facile à offrir :

Elle est déjà entièrement préparée – le goût et l'apparence sont identiques chaque fois.

Un classique revisité :

Les clients pensent que la soupe aux tomates est l'une des plus réconfortantes et santé*

Option végétarienne :

L'option affichant la plus forte croissance parmi les 200 soupes les plus populaires : +42 %*

Ingrédients de qualité seulement :

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

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

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

**MOTIVÉE PAR LE GOÛT,
ALIMENTÉE PAR DES
SOLUTIONS POUR VOUS AIDER
À SATISFAIRE ET DÉPASSER
LES ATTENTES CULINAIRES DE
VOS CLIENTS!**

Cette trempette gastronomique regorge de saveurs succulentes et constitue une entrée à partager prête en un temps, trois mouvements.

*Trempette aux poivrons rouges rôtis
aux noix et au fromage de chèvre*

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

TEMPS TOTAL : 30 MINUTES • DONNE : 32 PORTIONS (8 PLATS)

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

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.



Campbell'sSOUPES VERVE^{MD}

EN ajoutant LES TORTELLINIS, LA BETTE À GARDE ET LE fromage ricotta, CETTE SOUPE DEVIENT UNE ENTRÉE satisfaisante OU UN LUNCH nourrissant

2 emballages (1,81 kg/4 lb chacun) Bisque aux tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda Verve^{MD} de Campbell's®

3 tasses (750 mL)

1,25 lb (567 g)

8 tasses (2 L)

Service:

2 tasses (500 mL)

1 tasse (250 mL)

¼ tasse (60 mL)

d'eau

de tortellinis au fromage frais

de feuilles de bette à carde hachées

de fromage ricotta

de feuilles de basilic frais, déchirées

d'huile d'olive

1. Chauffer la soupe avec 3 tasses (750 mL) d'eau dans un grand chaudron à feu moyen. Porter à ébullition en remuant souvent pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud. Incorporer les tortellinis et la bette à carde. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les tortellinis soient cuits et que la bette à carde soit tendre (Comme alternative, chauffer la soupe en suivant les instructions sur l'emballage, puis ajouter les tortellinis déjà cuits et la bette à carde blanchie juste avant le service.) Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Donne 21 tasses (5 L).

Service: Verser 1¹/₃ tasses (325 mL) de soupe dans chaque bol de service, en veillant à répartir uniformément les tortellinis et la bette à carde dans chaque portion. Garnir chaque bol de 2 c. à soupe (30 mL) de ricotta, 1 c. à soupe (15 mL) de basilic et 1 c. à thé (5 mL) d'huile d'olive.

Soupe aux tomates et poivrons rouges rôtis avec tortellinis et bette à carde

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

TEMPS TOTAL : 25 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS

UNE BISQUE AUX TOMATES ET POIVRONS ROUGES RÔTIS avec DU FROMAGE GOUDA FAIT OFFICE DE BOUILLON RICHE POUR CE savoureux PLAT DE MOULES. SERVIR AVEC DU PAIN CIABATTA POUR le tremper DANS LA SAUCE.

¼ tasse (60 mL)

1 ½ tasses (375 mL)

6 c. à soupe (90 mL)

½ tsp (3 mL)

4 tasses (1 L)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

6 lb (2,7 kg)

12

3 c. à soupe (45 mL)

d'huile d'olive

d'oignon coupé en dés

d'ail émincé (environ 12 gousses)

de sel et de poivre

de vin blanc sec

de soupe Bisque aux tomates et poivrons rouges rôtis

avec fromage gouda Verve^{MD} de Campbell's®

de moules

petits pains ciabatta, tranchés dans le sens de la longueur

(170 g chacun)

d'huile d'olive

Service:

¾ tasse (185 mL)

de persil frais finement haché

1. Chauffer 1 c. à thé (5 mL) d'huile dans une poêle à feu moyen. Cuire 2 c. à soupe (30 mL) d'oignon, 1 ½ c. à thé (8 mL) d'ail et une pincée de sel et de poivre pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon s'attendrisse. Verser ½ tasse (75 mL) de vin blanc sec et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 2 minutes.

2. Incorporer 1/3 tasse (80 mL) de soupe et ¼ tasse (60 mL) d'eau et faire mijoter. Taper sur les moules fermées, en jetant celles qui n'ouvrent pas. Ajouter ½ lb (113 g) de moules. Réduire le feu à moyen doux; couvrir et laisser les moules cuire à la vapeur environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les moules soient ouvertes et en jetant toutes les moules qui ne s'ouvrent pas.

3. Pendant ce temps, badigeonner 1 pain ciabatta avec ½ c. à thé (3 mL) d'huile d'olive et faire griller pendant 1 minute.

Service: Transférer les moules dans un plat de service. Saupoudrer de 1 c. à soupe (15 mL) de persil. Servir avec un pain ciabatta.



Moules cuites à la vapeur aux poivrons rouges rôtis

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

TEMPS TOTAL : 25 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIRTM

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.

