



Recettes à base de boîtes de soupe 2024



Rehaussez vos repas en faisant preuve de créativité.
Transformez les soupes condensées en boîte
Campbell's^{MD} en délices gastronomiques en y ajoutant
votre touche personnelle. Découvrez des possibilités
infinies grâce à nos recettes novatrices!



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Table des matières

04	Soupe rassasiante aux lentilles et à la noix de coco
06	Soupe aux nouilles : pâté impérial dans un bol
08	Soupe au poulet Santa Fe
10	Soupe à l'orzo et au poulet citronné
12	Biscuits aux saucisses, aux champignons et au thym
14	Choux de Bruxelles au bacon
16	Pois chiches braisés
18	Poulet « épouse-moi »
20	Goulache aux nouilles et au bœuf
22	Gâteau aux carottes à la soupe aux tomates

Soupe rassasiante aux lentilles et à la noix de coco



La soupe rassasiante aux lentilles et à la noix de coco est un plat végétalien réconfortant qui transforme la soupe condensée Campbell's^{MD} aux tomates grâce à du lait de coco crémeux et de l'ail. L'ajout de lentilles nourrissantes et de légumes tendres crée un repas riche et savoureux.

Soupe rassasiant aux lentilles et à la noix de coco

Donne : 13 portions

Portion : 250 mL (1 tasse)

Temps total : 35 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette :

Soupe condensée Campbell's^{MD} aux tomates, 12 x 1,36 L (48 oz), code 00016*

INGRÉDIENTS		PRÉPARATION	
Lentilles sèches, rincées	250 mL	1.	Préparer les lentilles selon les instructions indiquées sur l'emballage. Réserver.
Huile d'olive	30 mL	2.	Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons. Cuire 3 minutes.
Oignon, tranché finement	250 mL	3.	Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
Ail, émincé	45 mL	4.	Ajouter les carottes et le céleri. Faire sauter les légumes 5 minutes pour les ramollir.
Carottes, en dés	250 mL	5.	Ajouter la soupe condensée Campbell's^{MD} aux tomates , l'eau, le sel cachère et le lait de coco.
Céleri, en dés	22,5 mL	6.	Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Soupe condensée Campbell's ^{MD} aux tomates	1 boîte(1,36 L)	7.	Ajouter les épinards et remuer jusqu'à ce qu'ils tombent.
Eau	250 mL		
Sel cachère	5 mL		
Lait de coco, non sucré	750 mL		
Épinards frais	750 mL		

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Pour servir : Verser 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol. Servir immédiatement.

* Vous pouvez aussi utiliser la **soupe condensée Campbell's^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium, 12 x 1,36 L (48 oz), code 18987.**

Soupe aux nouilles : rouleaux impériaux dans un bol



Ce plat aux nouilles facile à préparer offre le goût de la garniture d'un pâté impérial dans un copieux repas tout-en-un! Préparé avec le bouillon de poulet condensé Campbell's^{MD} et regorgeant de porc et de légumes, ce plat est une variante d'un classique à emporter!

Soupe aux nouilles : pâté impérial dans un bol

Donne : 16 portions

Portion : 250 mL (1 tasse)

Temps total : 60 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette :

Bouillon de poulet condensé *Campbell's*^{MD}, 12 x 1,36 L (48 oz), code 28197

INGRÉDIENTS		PRÉPARATION	
Huile végétale	30 mL	1.	Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter le porc et le faire revenir, en le défaisant à la cuillère. Égoutter le gras.
Porc haché, maigre	2,2 kg	2.	Ajouter l'ail et le gingembre. Faire cuire 1 à 2 minutes tout en remuant.
Ail, émincé	30 mL	3.	Ajouter le bouillon de poulet condensé <i>Campbell's</i>^{MD} , l'eau, le mélange de salade de chou, les germes de haricots et les nouilles.
Gingembre, émincé	30 mL		Porter à ébullition. Remuer et laisser mijoter environ 5 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.
Bouillon de poulet condensé <i>Campbell's</i> ^{MD}	1 boîte (1,36 L)		
Eau	3 L		
Mélange de salade de chou (sans vinaigrette)	2 L		
Germes de haricot	2 L		
Nouilles instantanées ou pâtes cuites	800 g		
Oignons verts, hachés	8 tiges		
Sauce soya à faible teneur en sodium	20 mL		

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Pour servir : Verser à la louche 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol et garnir d'oignons verts et de ¼ de cuillère à thé (1 mL) de sauce soya.

Soupe au poulet Santa Fe



Ravivez votre amour des saveurs mexicaines avec cette soupe savoureuse et audacieuse faite avec la soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de poulet.

Soupe au poulet Santa Fe

Donne : 16 portions

Portion : 250 mL (1 tasse)

Temps total : 60 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produits en vedette :

Soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de poulet, 12 x 1,36 L (48 oz), code 01036

Salsa douce *Pace*^{MD} avec de gros morceaux, 4 x 3,7 L, code 34070

INGRÉDIENTS

Huile végétale	30 mL
Oignon, haché	500 mL
Ail, émincé	15 mL
Poivrons assortis, en dés	500 mL
Cumin, moulu	30 mL
Piment jalapeno, moulu	1,25 mL
Soupe condensée <i>Campbell's</i> ^{MD} à la crème de poulet	1 boîte(1,36 L)
Eau	2,27 L
Maïs surgelé, décongelé	500 mL
Tomates en dés, non égouttées	500 mL
Salsa douce <i>Pace</i> ^{MD} avec de gros morceaux (34070)	78 mL
Jus de lime	45 mL
Zeste de lime	22,5 mL
Oignons verts, tranchés finement	250 mL

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
2. Ajouter les oignons. Faire sauter de 3 à 4 minutes.
3. Ajouter l'ail. Cuire de 1 à 2 minutes de plus.
4. Ajouter les poivrons. Cuire 3 minutes en remuant souvent.
5. Ajouter le cumin et le piment jalapeno. Cuire 2 minutes.
6. Ajouter la **soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de poulet** et l'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes.
7. Ajouter le maïs, les tomates et la salsa ***Pace*^{MD}**. Laisser mijoter et cuire 5 minutes.
8. Incorporer le jus et le zeste de lime.

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Pour servir : Verser à la louche 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol et garnir d'une cuillerée à soupe d'oignons verts.

Soupe à l'orzo et au poulet citronné



Une soupe savoureuse et consistante regorgeant de poulet, d'orzo, de légumes, d'herbes et d'épices, préparée avec notre soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de poulet.

Soupe à l'orzo et au poulet citronné

Donne : 15 portions

Portion : 250 mL (1 tasse)

Temps total : 35 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produits en vedette :

Soupe condensée *Campbell's^{MD}* à la crème de poulet, 12 x 1,36 L (48 oz), code 01036

Bouillon de poulet *Campbell's^{MD}*, 12 x 900 mL, code 12114

INGRÉDIENTS

Poitrine de poulet désossée, sans peau, coupée en dés	907 g
Assaisonnement italien	45 mL
Huile d'olive	60 mL
Oignon, coupé en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)	560 mL
Carotte, pelée, coupée en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)	560 mL
Céleri, coupé en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)	437,5 mL
Ail, pelé, haché	15 mL
Orzo, cuit	500 mL
Bouillon de poulet <i>Campbell's^{MD}</i>	1 boîte (900 mL)
Soupe condensée <i>Campbell's^{MD}</i> à la crème de poulet	1 boîte (1,36 L)
Lait à 2 %	250 mL
Persil frais, haché finement	30 mL
Jus de citron	135 mL
Épinards frais	560 mL
Parmesan, râpé	30 mL

PRÉPARATION

1. Mélanger le poulet avec 1 cuillère à soupe (15 mL) d'assaisonnement italien.
2. Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire le poulet 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et réserver.
3. Ajouter les oignons, le céleri, les carottes et l'ail dans la casserole. Cuire 8 minutes.
4. Ajouter le reste de l'assaisonnement italien, l'orzo et le **bouillon de poulet *Campbell's^{MD}***. Laisser mijoter 5 minutes.
5. Ajouter la **soupe condensée *Campbell's^{MD}* à la crème de poulet**, le lait et le poulet réservé. Laisser mijoter de 10 minutes.
6. Ajouter le persil, le jus de citron et les épinards. Laisser mijoter 5 minutes de plus.

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Portion : Verser 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol. Garnir d'une cuillère à thé (5 mL) de parmesan. Servir immédiatement.

Biscuits aux saucisses, aux champignons et au thym



Imaginez que vous mordiez dans un biscuit feuilleté fait de saucisses grésillantes et de thym frais, et rendu encore plus délicieux grâce à la soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de champignons.

Biscuits aux saucisses, aux champignons et au thym

Donne : 24 portions

Portion : 1 biscuit

Temps total : 45 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette :

Soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de champignons, 12 x 1,36 L (48 oz), code 01266

INGRÉDIENTS		PRÉPARATION
Saucisses, cuites, émiettées	18	1. Chauffer le four à 232 °C (450 °F).
Farine tout usage	2,8 kg	2. Dans un grand mélangeur, mélanger la farine, la levure chimique et le beurre. Mélanger jusqu'à ce que la préparation à la farine forme des morceaux de la taille d'un pois.
Levure chimique	67,5 mL	3. Ajouter la saucisse cuite, la soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de champignons , le miel et le thym. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement collante. Façonner la pâte en une boule.
Beurre froid, en dés	556 mL	4. Saupoudrer de farine la surface de travail. Séparer la pâte en deux. Rouler en un rectangle de 25 cm sur 17,78 cm (10 po sur 7 po) (il doit avoir environ 2,5 cm ou 1 po d'épaisseur). Couper en 12 carrés (environ 6,35 cm ou 2 ½ po). Placer les carrés de pâte sur une plaque à pâtisserie. Badigeonner avec l'œuf. Parsemer de thym frais haché, si désiré. Répéter l'opération avec la deuxième boule de pâte.
Soupe condensée Campbell's ^{MD} à la crème de champignons	1 boîte (1,36 L)	5. Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Servir chaud.
Miel	274 mL	
Feuilles de thym frais	45 mL	
Œufs battus (dorure à l'œuf)	4	

Produit Campbell's : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
Produit Campbell's : Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Choux de Bruxelles au bacon



À la fois parfaitement crémeux et savoureux, ce plat est un accompagnement gourmand composé de choux de Bruxelles, de bacon croustillant, d'oignons, d'herbes et de notre soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de champignons.

Choux de Bruxelles crémeux au bacon

Donne : 32 portions

Portion : 125 mL (1/2 tasse)

Temps : 40 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produits en vedette :

Soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de champignons, 12 x 1,36 L (48 oz), code 01266

Bouillon de poulet *Campbell's*^{MD}, 12 x 900 mL, code 12114

INGRÉDIENTS

Choux de Bruxelles (coupés en deux)	4,25 L
Huile d'olive, divisée	250 mL
Oignon, tranché finement	500 mL
Poivre noir moulu	5 mL
Romarin frais, haché	5 mL
Persil frais, haché	15 mL
Bacon, cuit, à teneur réduite en sodium	625 mL
Bouillon de poulet <i>Campbell's</i> ^{MD}	750 mL
Soupe condensée <i>Campbell's</i> ^{MD} à la crème de champignons	1 boîte (1,36 L)
Vinaigre de vin blanc	125 mL

PRÉPARATION

1. Blanchir les choux de Bruxelles dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes.
2. Mélanger les choux de Bruxelles dans un grand bol avec 125 mL (1/2 tasse) d'huile. Rôtir au four sur une plaque à 176 °C (350 °F) pendant 10 minutes. Réserver.
3. Faire chauffer le reste de l'huile dans une grande casserole. Ajouter les oignons. Cuire 3 minutes.
4. Ajouter le poivre noir, le romarin, le persil et le bacon cuit. Cuire 2 minutes.
5. Ajouter le **bouillon de poulet *Campbell's*^{MD}**, la **soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de champignons** et le vinaigre. Laisser mijoter 12 minutes à feu moyen-doux.

Produit Campbell's : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Produit Campbell's : Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Portion : Mettre 125 mL (1/2 tasse) de choux de Bruxelles dans une assiette.

Pois chiches braisés



Les pois chiches, l'oignon, le chou vert, le paprika, le cumin, l'ail et la soupe condensée Campbell's^{MD} aux tomates sont en parfaite harmonie dans ce plat savoureux.

Pois chiches braisés

Donne : 16 portions

Portion : 250 mL (1 tasse)

Temps total : 60 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produits en vedette :

Soupe condensée *Campbell's*^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium, 12 x 1,36 L (48 oz), code 18987*

Riz cuit *Campbell's*^{MD}, code 15144

INGRÉDIENTS		PRÉPARATION
Huile d'olive	125 mL	1. Faire chauffer la casserole à feu moyen-élevé. Ajouter l'huile et les oignons. Cuire 5 minutes. Incorporer l'ail. Cuire 3 minutes de plus en remuant.
Oignon, en dés	500 mL	2. Ajouter toutes les épices. Bien mélanger.
Ail, émincé	60 mL	3. Ajouter les pois chiches. Remuer pour mélanger jusqu'à ce que tous les pois chiches soient enrobés. Cuire 5 minutes en remuant.
Cumin	60 mL	4. Ajouter les feuilles de chou vert. Remuer pour bien mélanger. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les feuilles de chou commencent à tomber.
Paprika, fumé	60 mL	5. Ajouter le vinaigre de cidre de pomme et l'eau. Remuer et racler le fond de la casserole.
Feuilles de thym séchées	60 mL	6. Ajouter la soupe condensée <i>Campbell's</i>^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium . Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Porter à ébullition. Réduire le feu. Laisser mijoter de 20 à 25 minutes en remuant de temps en temps.
Poivre noir moulu	15 mL	
Pois chiches en boîte, rincés et égouttés	2,8 L 4 L	
Feuilles de chou vert (ou épinards)	177 mL	
Vinaigre de cidre de pomme	500 mL	
Eau	1 boîte	
Soupe condensée <i>Campbell's</i> ^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium*	(1,36 L)	
Coriandre	80 mL	

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Pour servir : Verser 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol. Il est recommandé de servir le plat avec du riz cuit ***Campbell's*^{MD}**. Garnir de 5 mL (1 cuillère à thé) de coriandre hachée. Servir immédiatement.

* Vous pouvez aussi utiliser la **soupe condensée *Campbell's*^{MD} aux tomates, 12 x 1,36 L (48 oz), code 0016.**

Poulet « épouse-moi »



Cette recette de poulet crémeux à la toscane est tellement délicieuse que la personne à qui vous la préparez voudra vous épouser après l'avoir goûtée! La soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de champignons fournit une base soyeuse pour une sauce savoureuse.

Poulet « épouse-moi »

Donne : 16 portions

Portion : 250 mL (1 tasse)

Temps total : 60 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produits en vedette :

Soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de champignons, 12 x 1,36 L (48 oz), code 01266

Bouillon de poulet *Campbell's*^{MD}, 12 x 900 mL, code 12114

INGRÉDIENTS

Huile d'olive, divisée	144 mL
Poitrine de poulet désossée, tranchée finement	2,9 kg
Oignon, en dés	500 mL
Ail, émincé	15 mL
Flocons de piment rouge broyés	3,75 mL
Bouillon de poulet <i>Campbell's</i> ^{MD}	750 mL
Soupe condensée <i>Campbell's</i> ^{MD} à la crème de champignons	1 boîte (1,36 L)
Tomates séchées au soleil dans de l'huile d'olive, hachées finement	288 mL
Parmesan, râpé	250 mL
Basilic frais, haché finement	60 mL

PRÉPARATION

1. Chauffer une grande poêle à feu élevé. Ajouter 30 mL d'huile d'olive. Cuire le poulet 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer le poulet. Réserver.
2. Chauffer le reste de l'huile dans la poêle. Ajouter les oignons, l'ail et les flocons de piment rouge broyés. Cuire 2 minutes en remuant.
3. Incorporer le **bouillon de poulet *Campbell's*^{MD}**, la **soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de champignons**, les tomates séchées au soleil et le parmesan.
4. Ajouter le poulet réservé. Laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
5. Parsemer de basilic frais et servir avec des pâtes, du riz ou des pommes de terre.

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Goulache aux nouilles et au bœuf



Savourez les riches saveurs de ce plat classique composé de bœuf, de poivrons et d'ail mijotés dans une riche sauce tomate faite avec la soupe condensée Campbell's^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium et un mélange de chaudes épices.

Goulache aux nouilles et au bœuf

Donne : 24 portions

Portion : 250 mL (1 tasse)

Temps total : 30 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette :

Soupe condensée *Campbell's*^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium, 12 x 1,36 L (48 oz), code 18987*

INGRÉDIENTS

Huile de canola	30 mL
Oignon, en dés	500 mL
Ail, haché	30 mL
Paprika	30 mL
Bœuf haché maigre à 85 %	907 g
Poivrons verts et rouges, en dés	1 L
Assaisonnement italien, écrasé	30 mL
Poivre noir moulu	15 mL
Soupe condensée <i>Campbell's</i> ^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium*	1 boîte (1,36 L)
Macaronis cuits	3 kg

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons. Cuire 4 à 5 minutes.
2. Ajouter l'ail, le paprika et le bœuf haché. Cuire 5 minutes. Veiller à défaire la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.
3. Ajouter les poivrons, l'assaisonnement italien et le poivre noir. Cuire 5 minutes à feu doux.
4. Ajouter la **soupe condensée *Campbell's*^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium**. Laisser mijoter 10 minutes à feu moyen-doux.

Produit Campbell's : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Produit Campbell's : Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Préparer chaque portion de 250 mL (1 tasse) dans un bol dans l'ordre suivant :

- 125 mL (1/2 tasse) de macaronis cuits
- 125 mL (1/2 tasse) de sauce à la viande

* Vous pouvez aussi utiliser la **soupe condensée *Campbell's*^{MD} aux tomates, 12 x 1,36 L (48 oz), code 0016.**

Gâteau aux carottes à la soupe aux tomates

Avec glaçage au fromage à la crème



Ce succulent gâteau est composé de carottes, de noix de Grenoble, de pruneaux séchés, de raisins secs et d'ananas, le tout agrémenté de notre soupe Campbell's^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium.

Gâteau aux carottes à la soupe aux tomates

Donne : 60 portions

Portion : 1 tranche

Temps total : 120 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette :

Soupe condensée *Campbell's*^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium, 12 x 1,36 L (48 oz), code 18987

INGRÉDIENTS

Carottes, râpées	2,125 L
Noix de Grenoble, hachées	750 mL
Pruneaux séchés, hachés	500 mL
Raisins secs	560 mL
Ananas écrasé, égoutté	500 mL
Mélange à gâteau aux épices	2,26 kg
Soupe condensée <i>Campbell's</i> ^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium	1 boîte (1,36 L)
Fromage à la crème, léger	1 L
Substitut de beurre, ramolli	375 mL
Édulcorant	454 g
Fécule de maïs	20 mL
Extrait de vanille	10 mL

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four (150 °C ou 300 °F pour un four à convection; 180 °C ou 350 °F pour un four conventionnel).
2. Dans un bol moyen, mélanger les carottes, les noix de Grenoble, les pruneaux, les raisins secs et l'ananas écrasé.
3. Dans un grand bol, combiner le mélange à gâteau aux épices et la soupe **condensée *Campbell's*^{MD} aux tomates à teneur réduite en sodium**. Ajouter le mélange de carottes. La pâte doit être épaisse.
4. Verser la pâte dans une grande plaque à pâtisserie graissée et tapissée de papier sulfurisé, ou dans deux demi-plaques à pâtisserie.
5. Faire cuire de 30 à 35 minutes dans un four à convection, ou de 45 à 50 minutes dans un four conventionnel. Vérifier la cuisson avec un cure-dent.

Glaçage :

1. Battre le fromage à la crème et le substitut de beurre au mélangeur jusqu'à ce qu'ils soient lisses.
2. Ajouter l'édulcorant, la fécule de maïs et la vanille. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réfrigérer.
3. Étaler le glaçage sur le gâteau refroidi.
4. Portionner en 60 tranches égales.

Produit Campbell's : Maintenir le produit à une température de 4 °C (40 °F) jusqu'au moment de servir.



Campbell's
Service Alimentaire

Pour obtenir plus de renseignements sur les produits, la valeur nutritive ou les allergènes, visitez le site campbellsfoodservice.ca/fr ou téléphonez à votre représentant des ventes de Campbell's au 1 800 461 7687.

