

# Signature Chaudréé de palourdes Boston



CODE DE CAS  
**11904**

PACK ET TAILLE  
**3 x 1,81 kg (4lb) bac**



Une chaudrée riche et épaisse faite avec de la vraie crème et regorgeant de pommes de terre, de palourdes, de céleri et d'oignons.

- Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudrées)
- Nos bacs emballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des demi-recettes.
- Nos soupes condensées surgelées se composent de fonds, d'assaisonnements et d'autres ingrédients mijotés à point. Les légumes sont ajoutés à la toute fin et, par conséquent, cuisent pour la première fois lorsque vous préparez la soupe dans votre cuisine.

## FAITS NUTRITIONNELS

Par 125 mL condensé

### Calories 87,6

Lipides Totale 3,1 g	0%
Lipides Saturée 0,8 g	0%
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 5,8 mg	0%
Sodium 651,6 mg	0%
Glucides Totaux 12,1 g	0%
Sucres 0,6 g	0%
Fibre Alimentaire 0,8 g	0%
Protéine 3,2 g	0%
Potassium 200,3 mg	0%
Calcium 16,3 mg	0%
Fer 0,6 mg	0%
Vitamin A 0 g	0%
Vitamin C 0 mg	0%

5 % ou moins, c'est peu. 15 % ou plus, c'est beaucoup.

La valeur nutritive est basée sur nos données actuelles. Cependant, comme les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

## SPECIFICATIONS

Code de cas	11904
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) bac
Poids du boîtier	5,90 kg

## Ingredients

Bouillon de palourdes (eau, fond de palourdes), Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Palourdes assaisonnées (palourdes, eau, amidon de maïs modifié, phosphate de sodium), Céleri, Oignons, Amidon de maïs modifié, Huile de soya et/ou de canola, Crème (lait), Sel, Farine de blé, Flocons de pommes de terre (pommes de terre, mono- et diglycérides, phosphate de sodium, acide citrique), Concentré de protéines de soya, Persil séché, Arôme (morue, thon), Extrait de levure.

## Preparation

Enlever la pellicule de plastique.

1. Placer un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron.
2. Ajouter un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrir.
3. Chauffer jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajuster la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrir. Remuer régulièrement.

## Serving Ideas

- Garnir de bacon cuit en miettes et de poivrons coupés en dés.
- Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Chaudrée de palourdes de Boston, Chaudrée de la côte Est, ou Délicieuse Chaudrée endiablée.

## Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Température de stockage : -18

**Taille de la valise** 45,09 cm x 27,64 cm x  
7,80 cm  
**Cube** 0,0111 m  
**UPC** 063211119046  
**SCC-14** 10063211119043

Surgelées

Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou absente.