

Manger intelligemment^{MD} Crème de chou-fleur



CODE DE CAS
19470

PACK ET TAILLE
4 x 3,6 kg (8lb) sac



Contrôle des calories



Contrôle du sodium – Au plus 480 mg



Faible teneur en gras



Source de calcium



Source de fibres



Végétarien ne



Un délicieux mélange de chou-fleur et de chou en purée, légèrement assaisonné oignon et ail.

- De succulentes variétés de soupes conçues pour les consommateurs en quête d'un mode de vie équilibré – une façon nutritive de se régaler.
- Les variétés de soupes *Manger intelligemment^{MD}* sont faibles en gras.
- Le choix d'aliments apprêtés avec peu ou pas de gras fait partie d'une alimentation saine.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 100g

Calories 33,57

Lipides Totale 1 g	0%
Lipides Saturée 0,39 g	0%
+ Gras trans 0,01 g	
Cholestérol 1,91 mg	0%
Sodium 170,93 mg	0%
Glucides Totaux 5,03 g	0%
Sucres 1,5 g	0%
Fibre Alimentaire 1,12 g	0%
Protéine 1,1 g	0%
Potassium 63,9 mg	0%
Calcium 32,67 mg	0%
Fer 0,16 mg	0%
Vitamin A 0 g	0%
Phosphorus 31,1 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	19470
Pack et taille	4 x 3,6 kg (8lb) sac

Ingredients

Eau, Chou-fleur, Chou, Amidon de maïs modifié, Oignons, Crème, Lait écrémé en poudre, Sel, Substances laitières modifiées, Huile de canola et/ou de soya, Poudre d'oignon, Sucre, Isolat de protéines de soya, Ail séché, Vinaigre, Gomme xanthane, Acide ascorbique, Arôme, Bêta-carotène, Rocou, Curcuma.

Preparation

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Soupe surgelée ou décongelée

1. Ouvrir le sachet et verser le contenu dans un récipient chauffé.
2. Cuire le produit à une température minimale de 80 °C (180 °F), en remuant de temps à autre.
3. Tenir le produit à 68-74 °C (155-165 °F), pendant une durée maximale de 4 heures.

MÉTHODE À PLAT FROID

Décongeler la soupe à 2-4 °C (32-40 °F) (48-72 heures)*

1. Ouvrir le sachet et verser le produit décongelé dans le récipient. Remuer vigoureusement, pour obtenir une texture homogène.
2. Utiliser une louche, pour servir une portion du produit remué dans des contenants individuels.
3. Cuire le produit selon les directives du système de réchaud sur chariot. Cuire à une température minimale de 80 °C (180 °F).

Pour décongeler le produit, retirer le carton de l'emballage. Mettre sur une surface plate (ne pas empiler) dans un réfrigérateur à 4°C (40°F). Décongeler pendant 48 à 72 jusqu'à ce que les cristaux disparaissent. Une fois décongelé, le produit peut être entreposé pendant une durée maximale de 2 jours dans un réfrigérateur.

Poids du boîtier	15,42 kg
Taille de la valise	42,37 cm x 23,97 cm x 24,45 cm
Cube	0,0248 m
UPC	063211194708
SCC-14	10063211194705

Serving Ideas

Servez la soupe seule, ou comme plat d'accompagnement à un sandwich, une salade ou un plat principal. Pour rehausser sa saveur, saupoudrez de garniture chaque portion de soupe, juste avant de servir.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Surgelées

Garder congelé jusqu'à l'utilisation. Prêt-à-cuire. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si le sac est perforé ou déchiré.