



CODE DE CAS
19481

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 fibres



Source de potassium



Une soupe de bouillon de tomates relevée avec une portion complète de légumes.

- 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 32,09

Lipides Totale 0,1 g	0%
Lipides Saturée 0,02 g	0%
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	0%
Sodium 179,52 mg	0%
Glucides Totaux 6,37 g	0%
Sucres 2,23 g	0%
Fibre Alimentaire 0,97 g	0%
Protéine 1,74 g	0%
Potassium 127,55 mg	0%
Calcium 14,03 mg	0%
Fer 0,31 mg	0%
Phosphorus 9,3 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	19481
Pack et taille	4 x 3,6 kg (8lb) sac
Poids du boîtier	15,42 kg
Taille de la valise	42,37 cm x 23,97 cm x 24,45 cm

Ingredients

Eau, Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Tomates en dés (tomates, jus de tomate, acide citrique, chlorure de calcium), Pois, Pâte de tomates, Céleri, Carottes, Oignons, Amidon de maïs modifié, Chou, Gélatine de bœuf, Sucre, Sel, Extrait de levure, Poudre d'oignon, Jus de carotte concentré, Ail séché, Épices, Persil séché, Acide citrique, Extrait d'épice.

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.

Cube 0,0248 m
UPC 063211194814
SCC-14 10063211194811

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.