

Signature Bisque aux tomates avec basilic



CODE DE CAS
20326

PACK ET TAILLE
4 x 1,81 kg (4 lb) sac



Source de fer



Source de fibres



Source de potassium



Végétarien



Version personnalisée de la traditionnelle soupe aux tomates, cette délicieuse bisque est préparée avec de la crème et du beurre, assaisonnée avec des oignons et épicée avec une touche de basilic qui lui donne cette saveur de qualité gastronomique.

- Soupes de haute qualité faites à partir d'ingrédients authentiques
- Goût et consistance exceptionnels, identiques à chaque fois
- Préparation rapide

FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

Calories 260

Lipides Totale 19 g	25%
Lipides Saturée 6 g	33%
+ Gras trans 0,5 g	
Cholestérol 25 mg	0%
Sodium 740 mg	32%
Glucides Totaux 20 g	0%
Sucres 15 g	15%
Fibre Alimentaire 3 g	11%
Protéine 4 g	0%
Potassium 600 mg	18%
Calcium 50 mg	4%
Fer 1,25 mg	7%

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	20326
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4 lb) sac
Poids du boîtier	7,75 kg
Taille de la valise	48,10 cm x 24,61 cm x 9,84 cm

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Crème, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Huile de canola, Sucre, Oignons, Beurre, Sel, Amidon de maïs modifié, Basilic, Substances laitières modifiées, Farine de blé, Ail séché, Persil séché, Poudre d'oignon, Extrait de levure, Épices (contient du piment rouge), Extrait de rocou.

Preparation

Ne pas diluer. Chauffer jusqu'à ce que la température atteigne environ 71 °C (160 °F); garder au chaud. Remuer fréquemment.

Serving Ideas

Pâtes aux tomates et au basilic

Faites réduire la soupe, mélangez-la à des pâtes cuites, puis garnissez de parmesan râpé et de persil.

Trempelette aux tomates et au bleu

Pour préparer une trempelette crémeuse, combinez la soupe avec du fromage bleu émiétté et du fromage à la crème. L'accompagnement idéal pour les légumes, les pains plats, les craquelins et les ailes de poulet.

Verrine de bisque aux tomates et au basilic

Servez la bisque aux tomates et au basilic dans une verrine en entrée, en combo avec un sandwich de fromage fondu traditionnel ou comme plat d'accompagnement avec des bouchées.

Tartinade de bisque aux tomates et au basilic

Mélangez de la bisque aux tomates et au basilic décongelée avec de la mayonnaise ou de l'aïoli, puis tartinez vos sandwichs de ce mélange crémeux pour une explosion de fraîcheur.

Sauce aux tomates, au basilic et au pesto pour enchilidas italiennes

Cube 0,0116 m
UPC 063211203264
SCC-14 10063211203261

Garnissez généreusement les enchiladas avec un mélange de bisque aux tomates et au basilic, de poudre de chili, de cumin et d'origan, puis arrosez le tout d'un filet de pesto pour donner une touche italienne à ce mets mexicain aimé de tous.

Sauce Primavera aux tomates et au basilic

Pour créer un repas végétarien plein de fraîcheur, incorporez du brocoli, des carottes, des petits pois, du poivron vert et des oignons avec de la soupe, puis servez cette sauce avec des pâtes cuites.

Sauce barbecue aux tomates et au basilic

Rehaussez la saveur d'une sauce barbecue en y incorporant de la bisque aux tomates et au basilic pour créer une garniture sucrée et relevée pour les côtes, le poulet et plus encore.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Température de stockage : -18 °C

Surgelées

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