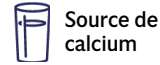


Signature Pomme de terre au four toute garnie



CODE DE CAS
20327

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



FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

Calories 300

Lipides Totale 20 g	27%
Lipides Saturée 11 g	58%
+ Gras trans 0,5 g	
Cholestérol 60 mg	0%
Sodium 890 mg	39%
Glucides Totaux 23 g	0%
Sucres 3 g	3%
Fibre Alimentaire 2 g	7%
Protéine 9 g	0%
Potassium 500 mg	15%
Calcium 225 mg	17%
Fer 0,75 mg	4%

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	20327
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

Regorgeant de pommes de terre consistantes cuites au four, de miettes de bacon et de ciboulette, cette soupe réconfortante, riche et crémeuse fera en sorte que votre clientèle en redemandera.

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

Ingredients

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Pommes de terre réhydratées, Crème, Préparation de fromage fondu (cheddar, lactosérum, concentré de protéines de lactosérum, lait écrémé, citrate de sodium, grasse du lait, sel, acide lactique, extrait de paprika, extrait de rocou), Pommes de terre rôties, Fromage cheddar (lait, culture bactérienne, sel, enzyme), Crème sure (lait, crème, culture bactérienne, enzyme), Oignons, Bacon, Amidon de maïs modifié, Beurre, Oignons verts, Sel, Gras de poulet, Extrait de levure, Ail rôti, Épice, Ciboulettes séchées, Extrait de romarin, Phosphate de sodium.

Preparation

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

Serving Ideas

- Pâté à la pomme de terre au four
Versez la soupe sur des pommes de terre en purée, des lanières de bacon et du fromage pour créer un succulent pâté à la pomme de terre au four.
- Gratin dauphinois
Pour une version gourmande de ce plat d'accompagnement classique, versez simplement la soupe sur des tranches de pommes de terre et faites cuire au four.
- Soupe dans un bol en pain
Il suffit de verser la soupe dans un bol en pain de blé entier ou au levain pour créer un mets nourrissant d'inspiration maison.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Surgelées

Cube 0,0116 m
UPC 063211203271
SCC-14 10063211203278

Keep frozen at 0°F (-18°C) or below. Thaw pouches (35–40°F / 2–4°C) for up to 15 days.