

# Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis



CODE DE CAS  
**2341**  
**3**

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



Source de calcium



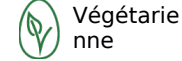
Source de fer



FIBRE Source de fibres



Source de potassium



Végétarienne



## FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

**Calories 132,22**

Lipides Totale 10,49 g	<b>0%</b>
Lipides Saturée 5,96 g	<b>0%</b>
+ Gras trans 0,34 g	
Cholestérol 33,56 mg	<b>0%</b>
Sodium 367,04 mg	<b>0%</b>
Glucides Totaux 8,1 g	<b>0%</b>
Sucres 5,91 g	<b>0%</b>
Fibre Alimentaire 1,27 g	<b>0%</b>
Protéine 1,61 g	<b>0%</b>
Potassium 220,25 mg	<b>0%</b>
Calcium 31,91 mg	<b>0%</b>
Fer 0,45 mg	<b>0%</b>

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	23413
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4lb) sac

Cette bisque riche et veloutée est faite avec des tomates, des poivrons rouges grillés et de la courge musquée qui ont mijoté avec du beurre, de la vraie crème et de l'ail. **ENTIÈREMENT PRÉPARÉE** - le goût et l'apparence sont identiques à chaque fois.

**GAGNEZ DU TEMPS** - faites bouillir la soupe dans le sac. **RÉDUIT LES DÉCHETS** - le paquet de 4 x 1,81 kg (4 lb) permet la préparation de petites portions.

## Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Crème (lait), Poivrons rouges rôtis, Beurre, Sucre, Oignons, Courge musquée, Huile de canola, Sel, Ail (dans l'acide citrique), Amidon de maïs modifié, Farine de blé, Épices (contient du piment rouge), Arôme (soya), Extrait de paprika.

## Preparation

### CUISSON EN SAC

*Soupe surgelée ou décongelée*

1. Plonger le sac dans l'eau bouillante.
2. Porter le produit à une température de 82 °C (180 °F).
3. Utilisant une louche ou des gants isolés, saisir soigneusement le sac et le retirer de l'eau.
4. **Ouvrir le sac** : pratiquer une coupure dans le haut du sac à l'aide d'un couteau. Verser soigneusement la soupe dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

### DÉCONGELER, VERSER ET RÉCHAUFFER

*Soupe décongelée -3 à 0 °C (26-32 °F) (24-48 h)*

1. **Ouvrir le sac** : pratiquer une coupure dans le haut du sac à l'aide d'un couteau. Verser le produit dans un récipient de réchauffage.
2. Porter le produit à une température de 82 °C (180 °F); remuer de temps à autre.
3. Transvider dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

**PRÉPARATION RAPIDE** : GARDER AU REFROIDISSEUR 2 À 4 °C (35-40 °F), PAS PLUS DE 5 JOURS.

**Poids du boîtier** 7,75  
**Taille de la valise**  
**Cube** 0,0116  
**UPC** 063211234138  
**SCC-14** 10063211234135

## Espace de rangement et manipulation

---

**Durée de conservation** : 21 mois

**Température de stockage** : - 18

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