


# Trepuree® Beef Stroganoff

**Campbell's**  
COLLECTION DE  
**texture modifiée**

CODE DE CAS  
**27150**

PACK ET TAILLE  
**24 x 250 g**

 Source de calcium

 Source de fer

**FIBRE** Source de fibres

 Source de potassium



## FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

### Calories 121,15

Lipides Totale 6,03 g	0%
Lipides Saturée 1,9 g	0%
+ Gras trans 0,18 g	
Cholestérol 14,31 mg	0%
Sodium 225,11 mg	0%
Glucides Totaux 11,39 g	0%
Sucres 2,92 g	0%
Fibre Alimentaire 1,24 g	0%
Protéine 5,95 g	0%
Potassium 220,07 mg	0%
Calcium 39,45 mg	0%
Fer 0,98 mg	0%
Phosphorus 76 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	27150
Pack et taille	24 x 250 g
Poids du boîtier	6,30 kg
Taille de la valise	34,80 cm x 31,50 cm x 17,00 cm
Cube	0,0200 m

Trepuree Beef Stroganoff avec courge musquée et pommes de terre aux fines herbes.

- La présentation attrayante de Trepuree, l'arôme délicieux et la grande sélection de plats en purée donneront des expériences de repas nutritives, sécuritaires et agréables à ceux et celles qui éprouvent des difficultés à avaler.

## Ingredients

Pommes de terre réhydratées (contient des mono- et diglycérides, du phosphate de sodium, et de l'acide citrique), Courge musquée, Bœuf, Eau, Haricots rouges, Huile de canola et/ou de soya, Lait écrémé en poudre, Sucres (dextrose), Isolat de protéines de soya, Beurre, Sel, Amidon de maïs modifié, Vinaigre, Gomme de xanthane et de caroube, Crème, Lécithine de soya, Concentré de protéines de lactosérum, Ail séché, Poudre d'oignon, Persil séché, Épices, Acide ascorbique, Arôme, Rocou, Curcuma, Caramel.

## Préparation

### DIRECTIVES DE PRÉPARATION ET DE MANIPULATION

1. Tempérer les repas Trepuree® dans leur emballage scellé à 4 °C (40 F) ou moins pendant 24 à 48 heures. **NE PAS ENLEVER LA PELLICULE TRANSPARENTE AVANT LA CUISSON.**
  2. Choisir l'une des méthodes de cuisson recommandées ci-dessous. **Dans tous les cas, s'assurer que la température interne minimale atteigne 74 °C (165 °F) dans toutes les bandes.** Manipuler les plats avec soin après la cuisson ; ils seront chauds.
- **Four ordinaire ou à convection :** Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Placer les plats dans leur emballage scellé sur une plaque de cuisson. Faire chauffer de 45 à 50 minutes au four ordinaire ou de 35 à 45 minutes au four à convection, jusqu'à ce que la température interne minimale indiquée ci-dessus soit atteinte.
  - **Directives de remise en température :** Les directives de remise en température varient d'un fabricant à un autre. Veuillez contacter le fabricant de votre équipement pour obtenir des instructions de chauffage précises sur la façon d'atteindre la température interne désirée indiquée ci-dessus.

## Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 15 mois

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold refrigerated product longer than 2 days.

UPC  
SCC-14

063211271508  
10063211271505