

Macaroni au fromage avec cheddar blanc



CODE DE CAS
28156

PACK ET TAILLE
4 x 1,81 kg



Source de calcium



Source de fer



Source de fibres



FAITS NUTRITIONNELS

Par

Calories 163,7

Lipides Totale 9,7 g	0%
Lipides Saturée 6,7 g	0%
+ Gras trans 0,4 g	
Cholestérol 35,1 mg	0%
Sodium 445 mg	0%
Glucides Totaux 12,7 g	0%
Sucres 0,3 g	0%
Fibre Alimentaire 0,9 g	0%
Protéine 6,4 g	0%
Potassium 47,6 mg	0%
Calcium 129,9 mg	0%
Fer 0,4 mg	0%
Phosphorus 189 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	28156
Pack et taille	4 x 1,81 kg
Poids du boîtier	7,590 kg
Taille de la valise	28,42 cm l × 24,61 cm w × 18,73 cm h

Notre riche macaroni au cheddar blanc est fait avec des ingrédients de première qualité comme du cheddar blanc crémeux et des pâtes cavatappis. Il est parfait pour toutes les occasions de repas en plus d'être un produit irrésistible et de haute qualité.

- Article polyvalent - peut être servi dans son état d'origine ou rehaussé en mélangeant des ingrédients supplémentaires
- Entièrement préparé pour un goût et une apparence uniformes à chaque fois
- Gain de temps et de travail - le produit peut être cuit directement dans la poche
- Les sachets de 4 lb sont au format prêt-à-cuire - permet une forte performance des nouilles cavatappi

Ingredients

Eau, Fromage fondu (lait, eau, crème, phosphate de sodium, culture bactérienne, sel, enzymes), Macaroni (farine de blé grossière, blancs d'œuf), Crème, Cheddar et parmesan (lait, culture bactérienne, sel, enzyme microbien), Amidon de maïs modifié, Beurre, Gélatine de porc, Sel, Moutarde de dijon (vinaigre, eau, graine de moutarde, sel, vin blanc, acide citrique, acide tartrique, épice), Phosphate disodique, Acide lactique.

Preparation

Cuisson en sac

Produit surgelé ou décongelé

1. Plonger le sac dans l'eau bouillante.
2. Porter le produit à une température 82 °C (180 °F).
3. Utilisant une ustensile de service ou des gants isolés, saisir soigneusement le sac et 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 produit dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

Décongeler, verser et réchauffer

Décongelé Produit à -3°- 0°C (26° - 32°F) (24-48 heures.)*

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.

Cube 0,0130 m
UPC 063211281569
SCC-14 10063211281566

Préparation rapide : garder au refroidisseur 2 à 4 °C (35 - 40 °F), pas plus de 5 jours.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Surgelées

Garder congelé à -18°C (0 °F) ou moins. Faire décongeler les sachets (2 à 4 °C / 35 à 40 °F); ils peuvent être conservés jusqu'à 15 jours. Garder congelé jusqu'à utilisation. Prêt à cuire. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si le sachet perforé ou déchiré.