


Trepuree® Poulet au Citron

Campbell's
COLLECTION DE
texturemodifiée

CODE DE CAS
28717

PACK ET TAILLE
24 x 250 g

 Source de calcium

 Source de fer

FIBRE Source de fibres

 Source de potassium



Poulet au citron en purée avec carottes douces et pommes de terre aux 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.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 100 g

Calories 120,86

Lipides Totale 7,36 g	0%
Lipides Saturée 2 g	0%
+ Gras trans 0,03 g	
Cholestérol 17,67 mg	0%
Sodium 228,31 mg	0%
Glucides Totaux 8,54 g	0%
Sucres 2,68 g	0%
Fibre Alimentaire 1,73 g	0%
Protéine 5,96 g	0%
Potassium 195,16 mg	0%
Calcium 40,78 mg	0%
Fer 0,71 mg	0%
Phosphorus 82 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	28717
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

Ingredients

Carottes, Eau, Pommes de terre réhydratées (contient des mono- et diglycérides, du phosphate de sodium, et de l'acide citrique), Poulet, Pois chiches, Gras de poulet, Huile de canola et/ou de soya, Lait écrémé en poudre, Isolat de protéines de soya, Beurre, Sel, Concentré de jus de carotte, Gomme de xanthane et de caroube, Jus de citron concentré, Lécithine de soya, Sucres (cassonade), Concentré de protéines de lactosérum, Ail séché, Poudre d'oignon, Persil séché, Extrait de levure, Arôme, Épices, Caramel, Rocou, Curcuma.

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

063211271911
10063211271911