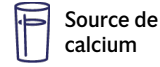


Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli



CODE DE CAS
28975

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



FAITS NUTRITIONNELS

Par 250 mL

Calories 350

Lipides Totale 30 g	40%
Lipides Saturée 17 g	90%
+ Gras trans 1 g	
Cholestérol 95 mg	0%
Sodium 930 mg	40%
Glucides Totaux 10 g	0%
Sucres 2 g	2%
Fibre Alimentaire 2 g	7%
Protéine 12 g	0%
Potassium 100 mg	3%
Calcium 400 mg	31%
Fer 0,5 mg	3%

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	28975
Pack et taille	4 x 4 lb (1,81 kg) sac
Poids du boîtier	7,791 kg
Taille de la valise	49,53 cm x 29,37 cm x 9,685 cm

Cette soupe, rehaussée d'un soupçon de thym, contient de tendres bouquets de chou-fleur dans un riche mélange de cheddar blanc fort vieilli, de crème, d'oignons et d'ail rôti.

- Soigneusement conçu : De tendres fleurons de chou-fleur dans un riche mélange de cheddar blanc vieilli fort, de crème, d'oignons et d'ail rôti, le tout complété par une touche de thym.
- Préparation simple : Nous avons soigneusement conçu cette soupe pour qu'elle soit prête telle quelle ou garnie à votre goût : ajoutez simplement du feu.
- Tout est à propos de cette base : faites preuve de créativité et utilisez-la comme ingrédient dans vos propres recettes signature.
- Inspiration du menu : Imaginez plus de possibilités. Faites de la soupe un plat principal, servez-la comme accompagnement salé à n'importe quel repas ou en complément du sandwich ou de la salade classique.
- Seulement les bonne

Ingredients

Eau, Crème, Cheddar (lait, culture bactérienne, sel, enzymes, cellulose), Chou-fleur, Amidon de maïs modifié, Oignons, Huile de canola, Ail rôti, Sel, Ail séché, Poudre d'oignon, Épices

Preparation

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

Serving Ideas

INSPIRATION DU MENU : Imaginez plus de possibilités. Faites de la soupe un plat principal, servez-la comme accompagnement salé à n'importe quel repas ou en complément du sandwich ou de la salade classique.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 21 mois

Surgelées

Store at 0°F21-month shelf life kept frozenDo not refreezeDo not store in pouch after

Cube	0,0141 m	heating
UPC		
SCC-14	1 00 63211 28975	