



[Products](#) > [Soupes, bouillons et bases](#)

Signature Bisque aux tomates avec basilic

Campbell's®

SIGNATURE SOUPS

Case Code

20326

Pack & Size

4 x 1,81 kg (4 lb) pouch

Version personnalisée de la traditionnelle soupe aux tomates, cette délicieuse bisque est préparée avec de la crème et du beurre, assaisonnée avec des oignons et épicée avec une touche de basilic qui lui donne cette saveur de qualité gastronomique.

Soupes de haute qualité faites à partir d'ingrédients authentiques

Goût et consistance exceptionnels, identiques à chaque fois

Préparation rapide

[Request a Sample](#)

Nutrition Facts

Nutrition Facts

Per 250 mL

Calories 260

Total Fat 19 g 25%

Saturated Fat 6 g 33%

+ Trans Fat 0,5 g

Cholesterol 25 mg

Sodium 740 mg 32%

Total Carbohydrate 20 g

Sugars 15 g 15%

Dietary Fibre 3 g 11%

Protein 4 g

Potassium 600 mg 18%

Calcium 50 mg 4%

Iron 1,25 mg 7%

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Crème, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Huile de canola, Sucre, Oignons, Beurre, Sel, Amidon de maïs modifié, Basilic, Substances laitières modifiées, Farine de blé, Ail séché, Persil séché, Poudre d'oignon, Extrait de levure, Épices (contient du piment rouge), Extrait de rocou.

Preparation

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

Serving Ideas

- Pâtes aux tomates et au basilic

Faites réduire la soupe, mélangez-la à des pâtes cuites, puis garnissez de parmesan râpé et de persil.

- Trempette aux tomates et au bleu

Pour préparer une trempette crémeuse, combinez la soupe avec du fromage bleu émietté et du fromage à la crème. L'accompagnement idéal pour les légumes, les pains plats, les craquelins et les ailes de poulet.

- Verrine de bisque aux tomates et au basilic

Servez la bisque aux tomates et au basilic dans une verrine en entrée, en combo avec un sandwich de fromage fondu traditionnel ou comme plat d'accompagnement avec des bouchées.

- Tartinade de bisque aux tomates et au basilic

Mélangez de la bisque aux tomates et au basilic décongelée avec de la mayonnaise ou de l'aïoli, puis tartinez vos sandwichs de ce mélange crémeux pour une explosion de fraîcheur.

- Sauce aux tomates, au basilic et au pesto pour enchiladas italiennes

Garnissez généreusement les enchiladas avec un mélange de bisque aux tomates et au basilic, de poudre de chili, de cumin et d'origan, puis arrosez le tout d'un filet de pesto pour donner une touche italienne à ce mets mexicain aimé de tous.

- Sauce Primavera aux tomates et au basilic

Pour créer un repas végétarien plein de fraîcheur, incorporez du brocoli, des carottes, des petits pois, du poivron vert et des oignons avec de la soupe, puis servez cette sauce avec des pâtes cuites.

- Sauce barbecue aux tomates et au basilic Rehaussez la saveur d'une sauce barbecue en y incorporant de la bisque aux tomates et au basilic pour créer une garniture sucrée et relevée pour les côtes, le poulet et plus encore.

Signature Bisque aux tomates avec basilic

Code de cas 20326

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

Case Weight 7,75

Case Size

Cube 0.0116

UPC 063211203264

SCC-14 10063211203261

Storage & Handling

Shelf Life:21 mois.Storage Temperature:-18.FROZEN.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..

Campbell's®

SIGNATURE SOUPS

More from this brand



Signature Velouté de champignons

[Learn More](#)



Signature Oignon à la Française

[Learn More](#)



Signature Soupe mexicaine tortillas

Learn More

[View all 41 produits](#)[Brand Overview](#)