

Signature Velouté d'asperges



CODE DE CAS
0816
2

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



Source of Calcium



Source of Potassium



Vegetarian



Une soupe veloutée faite avec des asperges tendres, de la vraie crème, du parmesan, rehaussée d'ail et de jus de citron.

- Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudières)
- Nos bacs emballés individuellement accélèrent la préparation, puisqu'ils vous permettent de faire des demi-recettes.
- Nos soupes condensées surgelées se composent de fonds, d'assaisonnements et d'autres ingrédients mijotés à point. Les légumes sont ajoutés à la toute fin et, par conséquent, cuisent pour la première fois lorsque vous préparez la soupe dans votre cuisine.

NUTRITION FACTS

Per 125 mL condensed (250 mL prepared)

Calories 107,85

| | |
|----------------------------|-----------|
| Total Fat 5,97 g | 0% |
| Saturated Fat 2,28 g | 0% |
| + Trans Fat 0,1 g | |
| Cholesterol 12,36 mg | 0% |
| Sodium 664,51 mg | 0% |
| Total Carbohydrate 10,32 g | 0% |
| Sugars 4,56 g | 0% |
| Dietary Fibre 1,04 g | 0% |
| Protein 4,17 g | 0% |
| Potassium 195,69 mg | 0% |
| Calcium 87,24 mg | 0% |
| Iron 0,54 mg | 0% |
| Vitamin A 0 µg | 4% |
| Vitamin C 0 mg | 0% |

*5% or less is a little. 15% or more is a lot.

Nutrition Facts are based on our current data. However, because the data may change from time to time, this information may not always be identical to the Nutrition Facts table found on the labels of products.

SPECIFICATIONS

| | |
|----------------|-------------------------------|
| Code de cas | 08162 |
| Pack et taille | 3 x 1,81 kg (4lb) tub |
| Case Weight | 5,90 kg |
| Case Size | 45.09 cm x 27.64 cm x 7.80 cm |

Ingredients

Asperges, Eau, Crème, Lait écrémé en poudre, Huile de canola et/ou de soya, Farine de blé, Amidon de maïs modifié, Sel, Sucre, Fromage parmesan, Concentré de protéines de soya, Ail, Jus de citron concentré, Épice.

Preparation

Enlever la pellicule de plastique.

1. Placer un contenant (2 blocs) de soupe dans un chaudron.
2. Ajouter un plein contenant (1,9 L ou 8 tasses) d'eau. Couvrir.
3. Chauffer jusqu'à ébullition (min 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre. Ajuster la température à feu doux (70 °C/160 °F) et couvrir. Remuer régulièrement.

Serving Ideas

- Préparer une soupe griffée Poulet au romarin et aux asperges avec une soupe aux Asperges et tomates séchées. Ajouter du poulet rôti au four avec du romarin, des pointes d'asperges fraîches cuites, et des tomates séchées au soleil.
- Créer une soupe d'asperges du fumoir en ajoutant 1 tasse de bacon haché, 1 tasse de cheddar râpé, et 1 cuillerée à thé de sel à la fumée de noyer.
- Garnir de pointes d'asperges fraîches cuites.

Cube 0.0111 m
UPC 063211081626
SCC-14 10063211081623

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

Storage Temperature : -18

FROZEN

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing.