

# Signature Oignon à la Française

**Campbell's**  
Foodservice



CODE DE CAS  
**0817**  
**1**

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



## NUTRITION FACTS

Per 125 mL condensed (250 mL prepared)

**Calories 40,15**

Total Fat 0,87 g	<b>0%</b>
Saturated Fat 0,35 g	<b>0%</b>
+ Trans Fat 0,05 g	
Cholesterol 0,36 mg	<b>0%</b>
Sodium 757,26 mg	<b>0%</b>
Total Carbohydate 6,66 g	<b>0%</b>
Sugars 4,03 g	<b>0%</b>
Dietary Fibre 1,04 g	<b>0%</b>
Protein 1,94 g	<b>0%</b>
Potassium 114,56 mg	<b>0%</b>
Calcium 12,07 mg	<b>0%</b>
Iron 0,33 mg	<b>0%</b>
Vitamin A 0 µg	<b>0%</b>
Vitamin C 0 mg	<b>4%</b>

\*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	08171
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

Un riche bouillon de bœuf parsemé de tranches d'oignon avec un soupçon de sherry et un délicat goût de beurre.

- Préparation facile : Reconstitution à part égale avec de l'eau (ou du lait, dans le cas des chaudrées)
- 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.

## Ingredients

Oignons, Bouillon de bœuf (eau, fond de bœuf), Vin de xérès (sulfites), Pâte de tomates, Sel, Sucres (sucre, dextrose), Amidon de maïs modifié, Gélatine de porc, Gras de bœuf, Ail séché, Bœuf, Lécithine de soya, Gomme xanthane, Extrait de levure, Épices, Arôme, Caramel.

## 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

- Combiner avec la soupe Poulet gombos à la créole, de Campbell®, pour obtenir un gombo cajun du Quartier latin.
- Servir avec des tortillas garnies de provolone râpé, des poivrons rouges rôtis, des olives noires tranchées, des noix de pin rôties, et un brin de basilic pour un trio du café.
- Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Oui ! pour la soupe à l'oignon, Soupe du marché de Paris, ou Soupe à l'oignon à la française. Cela ajoutera du style à votre menu!

Cube 0.0111 m  
UPC 063211081718  
SCC-14 10063211081715

## Storage & Handling

---

**Shelf Life** : 21 mois

**Storage Temperature** : -18

FROZEN

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