

Signature Tomate et Ravioli



CODE DE CAS
11338

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



Low Fat



Low in Saturated Fat



FIBRE Source of Fibre



Source of Iron



Source of Potassium



Vegetarian



NUTRITION FACTS

Per 125 mL condensed (250 mL prepared)

Calories 85,26

Total Fat 1,7 g	0%
Saturated Fat 0,6 g	0%
+ Trans Fat 0 g	
Cholesterol 5,8 mg	0%
Sodium 693,5 mg	0%
Total Carbohydrate 15,3 g	0%
Sugars 5,3 g	0%
Dietary Fibre 1,5 g	0%
Protein 2,7 g	0%
Potassium 194,2 mg	0%
Calcium 36,7 mg	0%
Iron 0,7 mg	0%
Vitamin A 0 µg	6%
Vitamin C 0 mg	6%

*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	11338
Pack et taille	3 x 1,81 kg (4lb) tub
Case Weight	5,90 kg

Une soupe savoureuse composée de raviolis au fromage miniatures dans un bouillon de tomates assaisonné.

- 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.

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Pâtes ravioli (farine de blé, fromage ricotta [lait], chapelure, œuf entier liquide, eau, sel, poudre d'ail, basilic, épices), Amidon de maïs modifié, Carottes, Sucre, Oignons, Sel, Fromage parmesan, Extrait de levure, Huile de soya et/ou de canola, Farine de blé, Poudre d'oignon, Ail séché, Persil séché, Épices, 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

- Créer une soupe griffée aux raviolis et aux poivrons rouges rôtis, en ajoutant des poivrons rouges rôtis et du basilic haché, puis garnir de parmesan râpé.
- Garnir de tomates coupées en dés, de poivrons verts et rouges, et d'olives farcies.
- Servir dans un plat festif, comme un verre à martini. • Créer une soupe griffée en utilisant des noms originaux tels que : Raviolis

Case Size 45.09 cm x 27.64 cm x
7.80 cm
Cube 0.0111 m
UPC 063211113389
SCC-14 10063211113386

rouges, Raviolis de Pomodoro, ou Raviolis Roma. Cela ajoutera du style à votre menu !

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

Storage Temperature : -18

FROZEN

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