

Chili au légumes



CODE DE CAS
1157
3

PACK ET TAILLE
3 x 1,81 kg



NUTRITION FACTS

Per 291 g

Calories 49,22

Total Fat 0,28 g	0%
Saturated Fat 0,05 g	0%
+ Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 209,77 mg	0%
Total Carbohydrate 10,7 g	0%
Sugars 3,03 g	0%
Dietary Fibre 3,23 g	0%
Protein 2,59 g	0%
Potassium 225,88 mg	0%
Calcium 28,45 mg	0%
Iron 0,95 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	11573
Pack et taille	3 x 1,81 kg
Case Weight	5,90 kg
Case Size	45.09 cm x 27.64 cm x 7.90 cm
Cube	0.0111 m
UPC	063211115734
SCC-14	10063211115731

Un repas léger selon les tendances actuelles, ce chili épicé est fait d'une riche variété de légumes et de légumineuses dans une sauce tomate appétissante.

- Plat consistant de qualité supérieure qui se prépare facilement et rapidement.
- Vous pouvez en faire la quantité désirée au moment voulu.

Ingredients

Eau, Pâte de tomates, Haricots rouges, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Oignons, Haricots de pois, Céleri, Haricots noirs, Poivrons rouges et verts, Courgette, Carottes, Amidon de maïs modifié, Sucre, Sel, Piment séché, Ail séché, Épices, Extrait de levure, Farine de moutarde, Caramel.

Preparation

Enlevez la pellicule de plastique.

1. Placez un contenant (2 blocs) de produit dans un chaudron. Couvrez. N'ajoutez pas d'eau.
2. Faites chauffer (min. 80 °C/180 °F) en remuant de temps à autre.
3. Réduisez la température (70 °C/160 °F) et couvrez. Remuez régulièrement.

Serving Ideas

Servez seul comme plat principal ou avec de la salade et du pain. Garnissez de fromage râpé, de crème sure et/ou de croustilles au maïs.

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

FROZEN

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold refrigerated product longer than 2 days.