

Signature Bisque aux tomates avec basilic



CODE DE CAS
2032
6

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

FIBRE Source of Fibre

Fe Source of Iron

K Source of Potassium



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

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	0%
Sodium 740 mg	32%
Total Carbohydrate 20 g	0%
Sugars 15 g	15%
Dietary Fibre 3 g	11%
Protein 4 g	0%
Potassium 600 mg	18%
Calcium 50 mg	4%
Iron 1,25 mg	7%

*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	20326
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4 lb) pouch
Case Weight	7,75 kg
Case Size	48.10 cm x 24.61 cm x 9.84 cm

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

Cube 0.0116 m
UPC 063211203264
SCC-14 10063211203261

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 enchilidas 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.

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

Storage Temperature : -18

FROZEN

Keep frozen at 0°F (-18°C) or below. Thaw pouches (35-40°F / 2-4°C) for up to 15 days.