

# Signature Pomme de terre au four toute garnie



CODE DE CAS  
**2032**  
7

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



Gluten Free



Source of Calcium



Source of Fibre



Source of Potassium



Regorgeant de pommes de terre consistantes cuites au four, de miettes de bacon et de ciboulette, cette soupe réconfortante, riche et crémeuse fera en sorte que votre clientèle en redemandera.

- 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 300**

Total Fat 20 g	<b>27%</b>
Saturated Fat 11 g	<b>58%</b>
+ Trans Fat 0,5 g	
Cholesterol 60 mg	<b>0%</b>
Sodium 890 mg	<b>39%</b>
Total Carbohydrate 23 g	<b>0%</b>
Sugars 3 g	<b>3%</b>
Dietary Fibre 2 g	<b>7%</b>
Protein 9 g	<b>0%</b>
Potassium 500 mg	<b>15%</b>
Calcium 225 mg	<b>17%</b>
Iron 0,75 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	20327
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

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), Pommes de terre réhydratées, Crème, Préparation de fromage fondu (cheddar, lactosérum, concentré de protéines de lactosérum, lait écrémé, citrate de sodium, grasse du lait, sel, acide lactique, extrait de paprika, extrait de rocou), Pommes de terre rôties, Fromage cheddar (lait, culture bactérienne, sel, enzyme), Crème sure (lait, crème, culture bactérienne, enzyme), Oignons, Bacon, Amidon de maïs modifié, Beurre, Oignons verts, Sel, Gras de poulet, Extrait de levure, Ail rôti, Épice, Ciboulettes séchées, Extrait de romarin, Phosphate de sodium.

## Preparation

Ne pas diluer. Chauffer jusqu'à ce que la température atteigne environ 71 °C (160 °F); garder au chaud. Remuer fréquemment.

## Serving Ideas

- Pâté à la pomme de terre au four  
Versez la soupe sur des pommes de terre en purée, des lanières de bacon et du fromage pour créer un succulent pâté à la pomme de terre au four.
- Gratin dauphinois  
Pour une version gourmande de ce plat d'accompagnement classique, versez simplement la soupe sur des tranches de pommes de terre et faites cuire au four.
- Soupe dans un bol en pain  
Il suffit de verser la soupe dans un bol en pain de blé entier ou au levain

**Cube** 0.0116 m  
**UPC** 063211203271  
**SCC-14** 10063211203278

pour créer un mets nourrissant d'inspiration maison.

## Storage & Handling

---

**Shelf Life** : 21 mois

FROZEN

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