

Verve^{MD} Bisque de homard



CODE DE CAS
2341
2

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



Source of Calcium



Source of Potassium



Cette bisque de homard riche et crémeuse est faite avec du vin blanc et des poivrons rouges.

Ingredients

Eau, Crème, Homard, Vin blanc, Oignons, Poivrons rouges, Huile de canola et/ou de soya, Pâte de tomates, Farine de blé, Lait écrémé en poudre, Sucres (sucre, maltodextrine), Amidon de maïs modifié, Sel, Beurre, Ail, Isolat de protéines de soya, Pommes de terre séchées, Oignons séchés, Extrait de levure, Arôme (contient du céleri), Épice, Extrait de paprika, Acide citrique.

NUTRITION FACTS

Per 250 mL

Calories 320

Total Fat 22 g	29%
Saturated Fat 9 g	47%
+ Trans Fat 0,4 g	
Cholesterol 100 mg	0%
Sodium 1470 mg	64%
Total Carbohydrate 20 g	0%
Sugars 8 g	8%
Dietary Fibre 1 g	4%
Protein 11 g	0%
Potassium 250 mg	7%
Calcium 150 mg	12%
Iron 0,75 mg	4%

*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	23412
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4lb) pouch
Case Weight	7,56 kg
Case Size	28.42 cm x 24.61 cm x 18.74 cm
Cube	0.0131 m
UPC	063211234121
SCC-14	10063211234128

Preparation

Ne pas diluer. Faire chauffer à une température minimale de 74°C (165°F) et attendre 60 secondes pour assurer une répartition égale de la chaleur. Ce produit n'a pas été entièrement cuits avant de les congeler. Suivez attentivement les instructions de cuisson recommandées pour assurer cooking.

1. complète. De l'état congelé ou décongelé, plongez dans la poche bouillante produit de la chaleur de l'eau
2. Jusqu'à 80°C/180°F
3. En utilisant une louche ou des gants isolants, retirer la poche de eau
4. Ouvrir Pouch: Faire une coupe avec un couteau près du sommet de la poche. Versez délicatement dans l'insert de table à vapeur ou la tenue d'une bouilloire. Ne pas ajouter d'eau ou de lait.

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

Storage Temperature : -18

Keep frozen at 0°F (-18°C) or below. Thaw pouches (35-40°F / 2-4°C) for up to 15 days. Keep frozen until ready to use. Ready to Cook. Do not re-freeze. Do not use if pouch punctured or torn.