

Verve^{MD} Soupe marocaine aux neuf légumes



CODE DE CAS
2472
3

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



FIBRE Source of Fibre

(Fe) Source of Iron



Vegan



Un bouillon de légumes parfumé au gingembre et au citron rempli de neuf légumes, de pois chiches et de lentilles.

- Entièrement préparée - le goût et l'apparence sont identiques à chaque fois.
- Gagnez du temps - faites bouillir la soupe dans le sac.
- Réduit les déchets - le paquet de 4 x 1,81 kg (4 lb) permet la préparation de petites portions.

NUTRITION FACTS

Per 250 mL

Calories 56,55

Total Fat 1,55 g	0%
Saturated Fat 0 g	0%
+ Trans Fat 0,01 g	
Cholesterol 0,17 mg	0%
Sodium 291,5 mg	0%
Total Carbohydrate 10,21 g	0%
Sugars 3,29 g	0%
Dietary Fibre 1,95 g	0%
Protein 1,76 g	0%
Potassium 0 mg	0%
Calcium 0 mg	0%
Iron 0 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	24723
Pack et taille	4 x 1,81 kg (4lb) pouch
Case Weight	7,64 kg

Ingredients

Eau, Tomates en dés (tomates, jus de tomates, acide citrique, chlorure de calcium), Pommes de terre réhydratées (contient du phosphate de sodium), Pois chiches, Courgettes, Carottes, Lentilles, Oignons, Courge musquée, Chou, Céleri, Patates douce, Huile de canola, Jus de carottes concentré, Pommes de terre séchées (pommes de terre, mono- et diglycérides, phosphate de sodium, acide citrique), Ail (dans l'acide citrique), Sel, Sucre, Amidon de pomme de terre, Extraits d'épices, Extrait de levure, Jus de citron concentré, Piment rouge séché, Persil séché, Extrait de curcuma, Arôme.

Preparation

CUISSON EN SAC

Soupe surgelée ou décongelée

1. Plonger le sac dans l'eau bouillante.
2. Porter le produit à une température de 82 °C (180 °F).
3. Utilisant une louche ou des gants isolés, saisir **soigneusement** le sac et le retirer de l'eau.
4. **Ouvrir le sac** : pratiquer une coupure dans le haut du sac à l'aide d'un couteau. Verser **soigneusement** la soupe dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

DÉCONGELER, VERSER ET RÉCHAUFFER

Soupe décongelée -3 à 0 °C (26-32 °F) (24-48 h)

1. **Ouvrir le sac** : pratiquer une coupure dans le haut du sac à l'aide d'un couteau. Verser le produit dans un récipient de réchauffage.
2. Porter le produit à une température de 82 °C (180 °F); remuer de temps à autre.
3. Transvider dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

PRÉPARATION RAPIDE : GARDER AU REFROIDISSEUR 2 À 4 °C (35-40

Case Size 28.42 cm x 24.61 cm x
18.73 cm
Cube 0.0130 m
UPC 063211247237
SCC-14 10063211247234

°F), PAS PLUS DE 5 JOURS.

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

Storage Temperature : - 18

FROZEN

Keep frozen until ready to use. Ready to Cook. Do not re-freeze. Do not use if pouch punctured or torn.