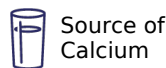


Trepuree® Jambon

Campbell's
texturemodified
COLLECTION

CODE DE CAS
2718
8

PACK ET TAILLE
24 x 250 g



Source of Calcium

FIBRE

Source of Fibre

Fe

Source of Iron



Source of Potassium



Une entrée en purée de jambon au miel, accompagnée de haricots jaunes et de pommes de terre maison.

- La présentation attrayante de Trepuree, l'arôme délicieux et la grande sélection de plats en purée donneront des expériences de repas nutritives, sécuritaires et agréables à ceux et celles qui éprouvent des difficultés à avaler.

NUTRITION FACTS

Per 100 g

Calories 123,07

Total Fat 7 g	0%
Saturated Fat 176 g	0%
+ Trans Fat 0,03 g	
Cholesterol 12,07 mg	0%
Sodium 236,44 mg	0%
Total Carbohydrate 9,4 g	0%
Sugars 3,51 g	0%
Dietary Fibre 1,59 g	0%
Protein 5,95 g	0%
Potassium 189,95 mg	0%
Calcium 42,29 mg	0%
Iron 1,01 mg	0%
Phosphorus 65 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	27188
Pack et taille	24 x 250 g
Case Weight	6,30 kg
Case Size	34.80 cm x 31.50 cm x 17.00 cm
Cube	0.0200 m

Ingredients

Pommes de terre réhydratées (contient des mono- et diglycérides, du phosphate de sodium, et de l'acide citrique), Carottes, Navets, Eau, Jambon (porc, eau, sel, sucre, phosphate de sodium, ascorbate de sodium, nitrite de sodium), Porc, Pois chiches, Huile de canola et/ou de soya, Lait écrémé en poudre, Isolat de protéines de soya, Beurre, Sucres (cassonade), Gomme de xanthane et de caroube, Sel, Lécithine de soya, Concentré de jus de carotte, Concentré de protéines de lactosérum, Ail séché, Poudre d'oignon, Arôme, Épice, Rocou, Curcuma, Caramel.

Preparation

DIRECTIVES DE PRÉPARATION ET DE MANIPULATION

1. Tempérer les repas Trepuree® dans leur emballage scellé à 4 °C (40°F) ou moins pendant 24 à 48 heures. **NE PAS ENLEVER LA PELLICULE TRANSPARENTE AVANT LA CUISSON.**
 2. Choisir l'une des méthodes de cuisson recommandées ci-dessous. **Dans tous les cas, s'assurer que la température interne minimale atteigne 74 °C (165 °F) dans toutes les bandes.** Manipuler les plats avec soin après la cuisson ; ils seront chauds.
- **Four ordinaire ou à convection :** Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Placer les plats dans leur emballage scellé sur une plaque de cuisson. Faire chauffer de 45 à 50 minutes au four ordinaire ou de 35 à 45 minutes au four à convection, jusqu'à ce que la température interne minimale indiquée ci-dessus soit atteinte.
 - **Directives de remise en température :** Les directives de remise en température varient d'un fabricant à un autre. Veuillez contacter le fabricant de votre équipement pour obtenir des instructions de chauffage précises sur la façon d'atteindre la température interne désirée indiquée ci-dessus.

UPC
SCC-14

063211271881
10063211271888

Storage & Handling

Shelf Life : 15 mois

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