

Verve^{MD} Soupe au poulet au beurre de style Bombay



CODE DE
CAS
2796
4

PACK ET TAILLE
4 x 1,81 kg



Soupe au curry riche et crémeuse accentuée de garam masala, de cumin, de curcuma et de cannelle. La délicieuse soupe au curry et le mélange exotique d'épices se combinent avec du poulet et du riz pour évoquer une saveur authentique et créer une torsion sur un plat populaire de la cuisine indienne.

Ingredients

Eau, Poulet assaisonné (poulet, eau, amidon de maïs modifié, concentré de protéines de soya, sel, phosphate de sodium, arôme), Crème (lait), Pâte de tomates, Riz, Oignons, Sucre, Amidon de maïs modifié, Beurre, Huile de canola, Ail, Sel, Coriandre, Assaisonnement (contient du céleri), Épices (contient du piment rouge), Gingembre, Jus de citron concentré, Extrait de paprika, Curcuma.

NUTRITION FACTS

Per 100 g

Calories 88,61

Total Fat 4,73 g	0%
Saturated Fat 2,17 g	0%
+ Trans Fat 0,11 g	
Cholesterol 17,76 mg	0%
Sodium 333,28 mg	0%
Total Carbohydate 7,85 g	0%
Sugars 2,86 g	0%
Dietary Fibre 0,6 g	0%
Protein 3,96 g	0%
Potassium 119,61 mg	0%
Calcium 18,53 mg	0%
Iron 0,51 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	27964
Pack et taille	4 x 1,81 kg
Case Weight	7,64 kg
Case Size	28.42 cm x 24.61 cm x 18.73 cm
Cube	0.0130 m

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 °F), PAS PLUS DE 5 JOURS.

Storage & Handling

Shelf Life : 21 mois

UPC 063211279641
SCC-14 10063211279648

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.