

# Macaroni au fromage avec cheddar blanc



CODE DE CAS  
**2815**  
**6**

PACK ET TAILLE  
**4 x 1,81 kg**



Source of Calcium



Source of Fibre



Source of Iron



Notre riche macaroni au cheddar blanc est fait avec des ingrédients de première qualité comme du cheddar blanc crémeux et des pâtes cavatappis. Il est parfait pour toutes les occasions de repas en plus d'être un produit irrésistible et de haute qualité.

- Article polyvalent - peut être servi dans son état d'origine ou rehaussé en mélangeant des ingrédients supplémentaires Entièrement préparé pour un goût et une apparence uniformes à chaque fois Gain de temps et de travail - le produit peut être cuit directement dans la poche Les sachets de 4 lb sont au format prêt-à-cuire - permet une forte performance des nouilles cavatappi

## NUTRITION FACTS

Per

**Calories 163,7**

Total Fat 9,7 g	<b>0%</b>
Saturated Fat 6,7 g	<b>0%</b>
+ Trans Fat 0,4 g	
Cholesterol 35,1 mg	<b>0%</b>
Sodium 445 mg	<b>0%</b>
Total Carbohydrate 12,7 g	<b>0%</b>
Sugars 0,3 g	<b>0%</b>
Dietary Fibre 0,9 g	<b>0%</b>
Protein 6,4 g	<b>0%</b>
Potassium 47,6 mg	<b>0%</b>
Calcium 129,9 mg	<b>0%</b>
Iron 0,4 mg	<b>0%</b>
Phosphorus 189 mg	<b>0%</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	28156
Pack et taille	4 x 1,81 kg
Case Weight	7,590
Case Size	
Cube	0.0130

## Ingredients

Eau, Fromage fondu (lait, eau, crème, phosphate de sodium, culture bactérienne, sel, enzymes), Macaroni (farine de blé grossière, blancs d'œuf), Crème, Cheddar et parmesan (lait, culture bactérienne, sel, enzyme microbien), Amidon de maïs modifié, Beurre, Gélatine de porc, Sel, Moutarde de dijon (vinaigre, eau, graine de moutarde, sel, vin blanc, acide citrique, acide tartrique, épice), Phosphate disodique, Acide lactique.

## Preparation

### Cuisson en sac

*Produit surgelé ou décongelé*

1. Plonger le sac dans l'eau bouillante.
2. Porter le produit à une température 82 °C (180 °F).
3. Utilisant une ustensile de service ou des gants isolés, saisir soigneusement le sac et 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 produit dans une marmite ou un récipient de table à vapeur.

### Décongeler, verser et réchauffer

*Décongelé\* Produit à -3° - 0°C (26° - 32°F) (24-48 heures.)*

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.

**UPC** 063211281569  
**SCC-14** 10063211281566

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

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.