

Mélange pour soupe tomate et légumes

DESCRIPTION

Le produit sec consiste en une poudre orange parsemée de morceaux de légumes déshydratés.

UTILISATION

Utiliser selon le mode de préparation.

PRÉPARATION

Pour obtenir 4 L de soupe, délayer 360 g de mélange pour soupe aux légumes à 4 L d'eau chaude. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter avec le couvercle. Remuer à l'occasion. Cuire jusqu'à ce que les légumes et les pâtes atteignent la tendreté désirée (15 à 20 minutes).

INGRÉDIENTS

Légumes déshydratés (tomates, oignons, carottes, poireau, haricots verts, céleri, pomme de terre, poivron rouge et vert, chou, céleri, asperges, ail, betteraves), nouille (blé), extrait sec de sirop de maïs, haricots blancs, sel, sucre, amidon de maïs modifié, huile de palme, protéines végétales hydrolysées (soya, maïs), farine de blé, glutamate monosodique, assaisonnements, acide citrique, acide malique, inosinate disodique, guanylate disodique, bioxyde de silice.

EMBALLAGE

Contenant plastique fait de (HDPE). Scellé pour votre protection.

CAISSE D'EXPÉDITION

6 Unités x 1 kg
Hauteur: 7.785"
Largeur: 10.125"
Profondeur: 14.875"
Volume: 0.69 p2

AUTRES OPTIONS D'EMBALLAGES

8 Sachets x 360 g
Contenant Plastique 5 kg

CODE	DESCRIPTION	POIDS	POIDS CAISSE
7960	Mélange pour soupe tomate et légumes	1 kg (2.2 lbs)	6.3 kg

ENTREPOSAGE

Doit être entreposé dans un endroit frais, sec et propre, loin des planchers et des murs. Dans ces conditions, la durée de conservation est estimée à un an ou plus.



UPC: 060612796043

Valeur nutritive	
par 1/4 tasse (23 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 80	
Lipides 1 g	2 %
saturé 0.5 g	3 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 1300 mg	54 %
Glucides 15 g	5 %
Fibres 1 g	4 %
Sucres 5 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	20 %
Calcium	4 %
Fer	4 %