

Mélange pour soupe minestrone

DESCRIPTION

Une poudre rougeâtre avec des morceaux de légumes, nouilles et haricots.

UTILISATION

Utiliser selon le mode de préparation.

PRÉPARATION

Pour obtenir 1 L de soupe, délayer 90 g de mélange pour soupe Minestrone dans 1 L d'eau bouillante. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes à couvert ou jusqu'à ce que les légumes et les pâtes atteignent la tendreté désirée. Remuer à l'occasion.

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
7900	Mélange pour soupe minestrone	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: 060612790041

Valeur nutritive	
par 1/4 tasse (24 g)	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 90	
Lipides 1 g	2 %
saturé 0.4 g	2 %
+ trans 0 g	
Cholestérol 5 mg	
Sodium 980 mg	41 %
Glucides 17 g	6 %
Fibres 2 g	8 %
Sucres 3 g	
Protéines 2 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	15 %
Calcium	2 %
Fer	6 %