

Campbell's^{MD}

SOUPES CLASSIQUE



1-2-3 épaississez votre soupe!

En seulement 3 étapes simples, les soupes classiques de Campbell's^{MD} peuvent être adaptées pour répondre aux régimes liquides épaissis.

COMMENT PRÉPARER DES SOUPES ÉPAISSIES NOURRISSANTES

ÉTAPE 1 — Reconstituer la soupe selon les instructions sur l'étiquette

ÉTAPE 2 — Réduire en purée et filtrer

- Mettre la soupe au mélangeur jusqu'à consistance lisse
- Filtrez la soupe dans un récipient. Conserver la soupe pour l'étape 3. Jeter les particules.

ÉTAPE 3 — Ajouter l'épaississant et chauffer la soupe

- Mélanger la soupe avec un mélangeur à main en remuant dans un mouvement circulaire pour atteindre la consistance souhaitée.
- Chauffer la soupe à 71 °C (160 °F)
- Effectuer un test de débit IDDSI pour s'assurer de la conformité à www.iddsi.org

SOUPES CLASSIQUE, CONDENSÉES

Soupes	Code de Campbell's ^{MD}	Mesure de soupe reconstituée	Niveau IDDSI		
			2 Légèrement épaïs	3 Modérément épaïs	4 Très épaïs
Poulet et Nouilles	01256	2,72 L (96 oz.)	50 mL (17,5 g)	107 mL (37,5 g)	417 mL (144 g)
		180 mL (6 oz.)	6 mL (2 g)	13 mL (4,5 g)	52 mL (18 g)
Tomates	00016	2,72 L (96 oz.)	22 mL (7,5 g)	80 mL (27,5 g)	406 mL (140 g)
		180 mL (6 oz.)	3 mL (1 g)	9 mL (3 g)	49 mL (17 g)
Tomato Réduite en Sodium	18987	2,72 L (96 oz.)	22 mL (7,5 g)	80 mL (27,5 g)	406 mL (140 g)
		180 mL (6 oz.)	3 mL (1 g)	9 mL (3 g)	49 mL (17 g)
Crème de Champignons	01266	2,72 L (96 oz.)	22 mL (7,5 g)	80 mL (27,5 g)	406 mL (140 g)
		180 mL (6 oz.)	3 mL (1 g)	9 mL (3 g)	49 mL (17 g)
Crème de Poulet	01036	2,72 L (96 oz.)	22 mL (7,5 g)	80 mL (27,5 g)	406 mL (140 g)
		180 mL (6 oz.)	3 mL (1 g)	9 mL (3 g)	40 mL (17 g)

*Une boîte de soupe reconstituée de 1,36 L (48 oz) équivaut à 2,27 L (96 oz) de soupe préparée

Ce graphique a été créé à l'aide d'un épaississant en poudre à partir de gommes. Ce tableau est directionnel, et des ajustements pourraient être nécessaires au moment de la préparation pour atteindre le niveau ciblé.



Les soupes ont été évaluées en fonction des critères du cadre critique de l'IDDSI en suivant les instructions de ce guide et la température de maintien au point de service à 71 °C (160 °F).

Campbell's
Service Alimentaire



Cliquez ici pour trouver d'autres solutions IDDSI à texture modifiée

© Compagnie Campbell du Canada, 2024.