

# MENU<sup>MC</sup>

---

## BASES

---

## DE SOUPE

---

Découvrez nos bases de soupe conçues à partir d'un mélange d'ingrédients secs pour produire des bouillons savoureux !

- Économie de plus de 10 % en comparant avec la marque la plus populaire !
- Offert en formats pratiques pour le HRI.
- Refermable pour la fraîcheur.
- Empilable pour l'espace.
- Réutilisable pour l'environnement.
- Produit préparé au Québec.



**Satisfaction garantie à 100 %**

Contactez votre représentant pour plus de détails.

[Colabor.com](http://Colabor.com)

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**

# MENU<sup>MC</sup>

---

Code	Format	Description
27578	5 kg	Base de soupe au poulet
27579	4,54 kg	Base de soupe à l'oignon sans GMS
27580	5 kg	Base de soupe au boeuf
27582	18 kg	Base de soupe au poulet
102880	1 kg	Base de soupe fumet de poisson

## TABLEAU DES VALEURS NUTRITIVES

---

Voir fiches techniques.

## LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

---

**Ingrédients :** Voir fiches techniques.

**Allégations :** Certifié sans gluten, sans GMS ajouté.

**Allergènes :** Voir fiches techniques.

## CONSERVATION

---

- Température ambiante : 20°C.
- Durée de vie : 2 ans.

## MODE D'EMPLOI

---



- À 250 ml d'eau chaude, ajouter 32 g (environ 1/4 de tasse) de base pour soupe, bien mélanger.
- Ajouter le mélange à 750 ml d'eau bouillante.
- Ramener à ébullition en brassant constamment.
- Mijoter 3 minutes et servir.

## SUGGESTIONS D'UTILISATION

---

- Avec notre variété de protéines et de légumes surgelés MENU.