

## SPÉCIFICATIONS DE PRODUIT / PRODUCT SPEC SHEET



### Soupe à l'oignon tradition / Classic French Onion Soup with Gruyère Cheese

SKU: HR-00006

Poids par sac en kg / Weight per bag (kgs): 2

Unités par caisse / Units per box: 5

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

**Ingrédients :** Oignon, Bouillon de légumes, Huile d'olive, Croûtons de pain, Fromage gruyère râpé, Sel, Poivre.

**Peut contenir :** gluten, produits laitiers, moutarde, sulfites, soya, noix, produits de la mer, sésame, arachides, œuf

**Ingredients:** Onions, Gruyère Cheese, Croutons, Vegetable Broth, Olive Oil, Salt, Pepper.

**May contain:** Gluten, Dairy Products, Eggs, Peanuts, Soy, Tree Nuts, Seafood, Sesame Seeds, Mustard, Sulphites.

### MODE DE PRÉPARATION / SERVING INSTRUCTIONS

**Cuisinière :** Verser le contenu du sac sous vide dans une casserole et faites réchauffer la préparation 5 à 10 minutes à feu doux. Répartissez la soupe dans vos bols prêt à servir pouvant aller au four puis ajoutez sur le dessus les croutons et le gruyère. Placer les bols dans un four en fonction "broil" pendant quelques secondes jusqu'à coloration du fromage.

**Stovetop:** Pour contents of vacuum-sealed bag into a saucepan. Reheat for 5-10 minutes over low flame. Pour the soup into oven-safe serving bowls and cover with Croutons and Grated Gruyère. Broil in the oven for 5-10 minutes, or until golden brown.