



# Potage Saint Germain

AVEC LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS



## AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES

Une portion de potage avec **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte

- + 22,5% des ANC en **calcium** (contre 3,6%)
  - + 25,6% des ANC en **vitamine D** (contre 1,6%)
  - + 40% de **protéines** en plus
  - 30,9% **moins d'acides gras saturés**
- par rapport à une recette traditionnelle.



# Potage Saint Germain

AVEC LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS

Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Coût par convive : 0,39 € pour une portion de 250 ml

## INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES

- 500 g de beurre
- 2 kg de poireaux émincés
- 2,5 kg d'oignons émincés
- 100 g d'ail haché
- 2,5 kg de pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux
- 3 kg de pois cassés
- 15 L de bouillon de volaille
- 1 kg de lard fumé
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- Sel, Poivre

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire chauffer le beurre et suer les poireaux, les oignons, l'ail pendant quelques minutes.
2. Ajouter les pommes de terre, les pois cassés, le bouillon de volaille et le lard fumé.
3. Porter à ébullition et laisser mijoter 40 minutes.
4. Retirer le lard fumé.
5. Mixer le potage en incorporant **La Vache qui rit® Formule Plus**.
6. Rectifier l'assaisonnement.
7. Dresser en soupière ou en bol.
8. Servir bien chaud.

**Valeurs nutritionnelles pour une portion de 250 ml :** Énergie : 647 kJoules / 155,2 kcal - Matières grasses : 7,7 g dont 4,9 g d'acides gras saturés - Glucides : 12,4 g dont 3,2 g de sucres - Fibres : 4,2 g - Protéines : 6,9 g - Sel : 1,5 g - Calcium : 270,3 mg - Vitamine D : 2,6 µg



Couper le lard fumé en petits dés et le servir en accompagnement du potage avec quelques croûtons.

## PROTOCOLE CUISINE CENTRALE SOUPE



Disponible en terrine de 1 kg et en seau de 5,5 kg

## LE PLUS PRODUIT

**La Vache qui rit® Formule Plus** apporte une belle liaison et de l'onctuosité au potage.

Préparation et cuisson des légumes selon protocole habituel

Incorporation de La Vache qui rit® Formule Plus dans le bouillon



### LIAISON CHAUDE

Protocole stockage avant service

J

Restitution convives

### LIAISON FROIDE

Protocole conditionnement/ refroidissement

Stockage

max. J+3

Restitution convives