



Never-Precooked, Scratch Redefined Soups

HOW TO PREPARE SOUP SUPREME

1 Keep bags frozen until you are ready to use. Open bag and place frozen contents in a soup kettle, stock pot or double boiler.

2 Add 2 QUARTS* OF HOT WATER and heat to 180°F (check temperature with a thermometer), stir occasionally. Do not exceed 190°F.

**Entreé soups require less water. See package instructions.*

Note: It is essential to reach 180°F for standard food safety and to ensure optimum thickness (viscosity).

3 Cover with a lid that is slightly open, reduce heat and hold for 30-45 minutes per package instructions.

Note: During service, maintain temperature of 145° - 155°F for standard food safety.

Special Note: When preparing SOUP SUPREME soups, never eat directly from the kettle, pan or double boiler, or from a utensil that may be returned to the kettle, pan or double boiler. Saliva contains an enzyme that rapidly breaks down starches. Returning a utensil containing even a slight amount of saliva to the soup will cause the soup to liquefy. Should this damage occur, throw away the soup.

FORMA DE PREPARAR SOUP SUPREME

1 Mantenga la bolsa congelada hasta el momento de preparación. Abra la bolsa y vierta el contenido congelado en una cacerola u olla para preparar sopa, o en un baño maría.

2 Añada 2 CUARTOS DE GALÓN* DE AGUA CALIENTE y caliente la sopa hasta llegar a los 180°F (controle la temperatura con un termómetro); de vez en cuando, revuelva la sopa. No se deben exceder los 190°F.

**Las sopas destinadas para ser servidas como plato principal requieren menor cantidad de agua. Véanse las instrucciones en el envase.*

Nota: Para cumplir con el estándar de seguridad de la comida y para asegurarse de que la sopa esté lo suficientemente espesa (viscosa), es imprescindible calentarla hasta llegar a los 180°F.

3 Cubra la cacerola, dejando que la tapa quede un poco entreabierta, reduzca el calor y mantenga la sopa de esta forma durante 30-45 minutos, según las instrucciones en el envase.

Nota: Para cumplir con el estándar de seguridad de la comida, la temperatura se debe mantener entre 145° y 155°F mientras se sirve la sopa.

Nota especial: Cuando se preparan las sopas de SOUP SUPREME, no se debe probar la sopa directamente de la cacerola, olla o baño maría, ni con ningún utensilio que se vaya a volver a colocar dentro de la cacerola, olla o baño maría. La saliva contiene una enzima que causa la descomposición rápida del almidón, lo que significa que el colocar un utensilio con aun un poco de saliva de vuelta en la sopa causará que ésta se licue. Si llegara a suceder este problema, la sopa se debe tirar.

- SOUP SUPREME soups are complete, even including dairy components. For optimum taste and consistency, *do not add milk or cream* - even to cream style soups.
- It's easy to adjust the consistency of SOUP SUPREME soups. To thin the soups, simply stir in more hot water.
- The yield, liquid absorption by ingredients and holding time will be affected by cooking time, cooking and simmering temperature and the use of a lid.

- Las sopas de SOUP SUPREME están completas, e incluso contienen productos lácteos. Para obtener el mejor sabor y consistencia, *no se debe añadir ni leche ni crema* - aun a las sopas cremosas.
- Para obtener el mejor resultado, las sopas cremosas no se deben conservar por más de 6-8 horas.
- Es muy fácil cambiar la consistencia de las sopas de SOUP SUPREME. Para diluirlas, simplemente se añade más agua caliente.
- La cantidad de sopa, la absorción del líquido por los ingredientes y el plazo de tiempo que se puede conservar la sopa depende del tiempo de cocción, la temperatura que se logra al cocinarla y al dejarla a fuego lento, y el uso de una tapa.





Never-Precooked, Scratch Redefined Soups

WHAT TO DO WITH LEFT-OVER SOUP

FOR USE WITHIN 3 DAYS...

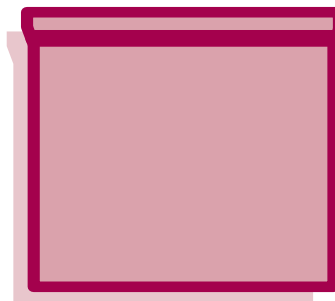
- 1** Quickly cool soups by pouring into a shallow pan, cover with plastic wrap and place in refrigerator.

Note: For food safety, the temperature of the soup should drop from 140°F to 40°F or below within 4 hours.



- 2** Once soup is cool, transfer to plastic container, close lid to seal and keep in refrigerator.

Note: Do not mix left-over soup with newly prepared soup. Use left-over soup first, if possible.



QUÉ HACER CON LA SOPA QUE QUEDA

PARA USARLA DENTRO DE 3 DÍAS...

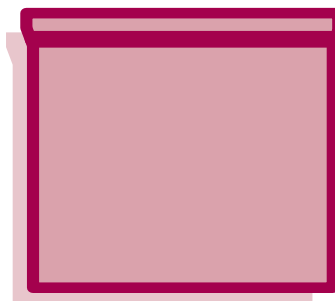
- 1** Enfríe la sopa rápidamente, viértala en una cacerola poco profunda, cúbrala con un plástico para envolver alimentos y colóquela en el refrigerador.

Nota: Para asegurarse de la seguridad de la comida, es necesario que la temperatura de la comida baje, de 140°F a 40°F o menos dentro de 4 horas.



- 2** Una vez que la sopa esté fría, transfírala a un cacharro de plástico, cierre la tapa y manténgala en el refrigerador.

Nota: No se deben mezclar los restos de la sopa con sopa recién preparada. Si es posible, los restos de la sopa se deben utilizar primero.



Xkuk'wú'čv'č'y y y 0pqt r ce0eqo

