



Girolles Entières 1kg

Réf: 10124

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Chine	
Conditionnement	Carton de 3 sachets	Carton de 3.000 kg
Liste des ingrédients	100% girolles entières "Cantharellus Cibarius"	
Informations complémentaires	Absence d'OGM Surgélation IQF Dimension : chapeaux 30 à 50mm, pied de longueur naturelle	
Allergènes	Absence d'allergènes	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Les girolles sont à blanchir avant cuisson afin déviter toute amertume : - les plonger dans une casserole deau bouillante légèrement salée - laisser cuire 30 secondes à partir de la reprise du frémissement - égoutter et verser ensuite les girolles dans une poêle deau chaude avec un peu de matière grasse - faire cuire à feu moyen pendant 4 minutes 30 en remuant de temps en temps.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 137	Énergie (kcal) : 33	Fibres alimentaires (g): 4.20
Glucides (g) : 2.30	Dont en sucres (g) : 1.90	Protéines (g) : 2.30
Matières grasses (g) : 0.70	Dont en acides gras saturés (g) : 0.50	Sel (g): 0.02