Girolles Entières 1kg

Réf : **10124**

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Chine	
Conditionnement	Carton de 3 sachets	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	girolles entières "Cantharellus Cibarius"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : chapeaux 3 à 5cm, pied de longueur naturelle Surgélation IQF Absence d'OGM
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	24 heures entre 0° 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) : 4.2
Glucides (g) : 2.3	Dont en sucres (g) : 1.9	Protéines (g) : 2.3
Matières grasses (g) : 0.7	Dont en acides gras saturés (g) : â‰¤0.5	Sel (g) : 0.02

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr