

Mini Girolles Entières 1kg

Réf : 10173

Fournisseur : PATRIGEL

| | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Chine | |
| Conditionnement | Carton de 5 sachets | Carton de 5.000 kg |

| | |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | girolles babies "Cantharellus Cibarius" |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Dimension : chapeaux de 1 à 3cm, 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 | A blanchir avant cuisson afin d'éviter toute amertume Les plonger dans une casserole d'eau bouillante légèrement salé Laisser cuire 30 secondes à partir de la reprise du frémissement Égoutter et verser ensuite les girolles dans une poêle 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) : 0.5 | Sel (g) : 0.02 |