

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 | 100% girolles babies "Cantharellus Cibarius" |
| Informations complémentaires | Absence d'OGM Surgélation IQF Dimension : chapeaux de 1 à 3cm, 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 | 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) : 4.20 |
| 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 |