

Gyozas Crevettes 25gr

Réf : 11734

Fournisseur : FRESHPACK

| | | |
|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Asie | |
| Conditionnement | Carton de 10 sachets de 40 pièces | Carton de 10.000 kg |

| | |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | 27,82% crevette ASC, 27,43% mélange de farine, 13,30% chou blanc, 10,67% eau, 4,54% ciboulette, 4,32% huile de soja, 1,82% farine de blé, 1,81% ciboule, 1,51% huile de sésame, 1,39% gingembre, 1,21% oignon, 1,21% sauce soja, 1,21% sucre de canne, 0,91% ail frit, 0,49% sel, 0,30% extrait de légumes en poudre, 0,06% poivre blanc |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud 39 à 41 pièces/sachet Élaboré en Thaïlande Surgélation IQF |
| Allergènes | céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, graines de sésame, crustacés |

| | |
|--|--|
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> - poêle sans décongélation (recommandée) : faites réchauffer les gyoza dans une poêle chaude avec 2 cuillères à soupe d'huile et laissez cuire pendant 2 minutes en laissant doré sur une face, puis à feu doux, rajouter 1/2 verre d'eau et couvrir jusqu'à absorption complète. - à la vapeur sans décongélation : placez les gyoza dans un panier vapeur. Laissez réchauffer au dessus d'une casserole d'eau bouillante pendant 6 minutes environ. - micro-onde sans décongélation : mettre les gyoza dans une assiette avec un fond d'eau. Chauffer à 750W, faire chauffer pendant 2 min |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|--------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Énergie (kj) : 823 | Énergie (kcal) : 211 | Fibres alimentaires (g) : 1.10 |
| Glucides (g) : 28 | Dont en sucres (g) : 1.80 | Protéines (g) : 6.40 |



| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| Matières grasses (g) : 8.20 | Dont en acides gras saturés (g) : 1.30 | Sel (g) : 0.88 |
|-----------------------------|---|----------------|