

Beignets Crevettes Ail Persil +/-18gr

Réf : 12694

Fournisseur : MAISON CAUDALIE

| | | |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine UE | |
| Conditionnement | Carton de 6 sachets de +/-27 pièces | Carton de 3.000 kg |

| | |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | 40% crevettes "Penaeus Vannamei" (crustacés) décortiquées avec le bout de queue, eau, sel, stabilisant (E-451i) et antioxydant (métabisulfite de sodium), farine de blé (gluten), eau, huile de tournesol, amidon modifié, poudres à lever (E-450i, E-500ii), 0,9% ail, sel, exhausteur de goût (E-621), 0,3% persil, colorants (E-100, E-101ii) |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Pays d'aquaculture : Equateur, Inde, Chine, Iran, Vietnam Transformé en Espagne Absence d'OGM |
| Allergènes | céréales contenant du gluten, crustacés, sulfites / présences éventuelles : mollusques, poissons, soja, lait, oeufs, céleri, moutarde |

| | |
|--|--|
| 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 | Sans décongélation préalable, faire frire les beignets entre 3 et 4 minutes dans une huile abondante et chaude (180 à 190°C), jusqu'à se qu'ils soient bien dorés. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Énergie (kj) : 860 | Énergie (kcal) : 205 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 22 | Dont en sucres (g) : 7.2 | Protéines (g) : 7.9 |
| Matières grasses (g) : 9.5 | Dont en acides gras saturés (g) : 1.2 | Sel (g) : 1.9 |