

Frites Manioc 1kg

Réf : 12818

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Amérique du Sud	
Conditionnement	Carton de 10 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	manioc, fécule de pommes de terre, amidon de manioc, huile de tournesol, sel
Informations complémentaires	Absence d'OGM Surgélation IQF Dimension : L 9 +/-1 x E 1.1 +/-0.1cm Poids : 12 à 14gr par pièce
Allergènes	Céréales contenant du gluten

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	A la friteuse : plonger les frites de manioc dans de l'huile abondante chaude (180°C). Laisser cuire pendant 3 minutes environ jusqu'à l'obtention d'une couleur légèrement dorée Au four : à 225°C, pendant 15 à 20 minutes environ, en les retournant à mi-cuisson

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 687	Énergie (kcal) : 164	Fibres alimentaires (g) : 5.20
Glucides (g) : 37	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 0.90
Matières grasses (g) : 2.40	Dont en acides gras saturés (g) : 1.10	Sel (g) : 1.20