



## Frites Manioc 1kg

Réf: 12818

Fournisseur : PATRIGEL

Fournisseur : PATRIGEL				
Origine / Fabrication	Origine Amérique du S	ud		
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 80-100 x E 11-12cm Poids : 12 à 14gr par pièce			
Allergènes	Céréales contenant du gluten			
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais oduit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation		48h entre 0°C et 4°C		

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 lhuile abondante chaude (180°C). Laisser cuire pendant 3 minutes environ jusquà lobtention dune 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