

Croquetas Jambon Serrano 35gr

Réf : 12979

Fournisseur : LUXURY TAPAS

| | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Espagne | |
| Conditionnement | Carton de 4 sachets | Carton de 4.000 kg |

| | |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients | lait (lactose), bouillon d'os de jambon eau, os de jambon, chapelure farine de blé (gluten), eau, sel, levure, jambon cru 8% jambon de porc, sel, sucre, conservateur : nitrite de sodium, nitrate de potassium ; antioxydant : ascorbate de sodium, farine de blé et amidon de blé (gluten), oignon frit oignon, huile d'olive, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, beurre (lait), gélifiant : carraghénane ; Préparation à base d'oeufs albumine d'oeuf, sel, dextrose, épaississant : gomme guar ; épices, sel, maltodextrine, arôme et poivre |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Dimension : L 5 x E 3cm 29 à 30 croquettes de ± 35gr par sachet Absence d'OGM |
| Allergènes | céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : soja, moutarde |

| | |
|--|--|
| 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 | Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement : - A la friteuse : frire dans l'huile bouillante pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ne pas frire plus de 4/5 pièces par litre d'huile. Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir. - Au four ou air fryer : préchauffer le four à 200°C et cuire pendant 10 minutes. Il est recommandé de ne pas superposer les croquetas pendant la cuisson pour une cuisson uniforme. Laissez reposer 2 minutes et servir. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|--------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Énergie (kj) : 763 | Énergie (kcal) : 182 | Fibres alimentaires (g) : 1.60 |
| Glucides (g) : 19 | Dont en sucres (g) : 4.20 | Protéines (g) : 7.70 |

| | | |
|-----------------------------|---|----------------|
| Matières grasses (g) : 8.10 | Dont en acides gras saturés (g) : 5.40 | Sel (g) : 0.97 |
|-----------------------------|---|----------------|