

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	24 heures entre 0° 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) : 1.6
Glucides (g) : 19	Dont en sucres (g) : 4.2	Protéines (g) : 7.7

Matières grasses (g) : 8.1	Dont en acides gras saturés (g) : 5.4	Sel (g) : 1
----------------------------	---------------------------------------	-------------