

Croquetas Morue 35gr

Réf : 12980

Fournisseur : LUXURY TAPAS

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

| | |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | lait (lactose), bouillon de poisson eau, légumes en proportions variables : pomme de terre, oignon, tomate, carotte, poireau, céleri, ail ; crevettes (crustacés), morue (poissons), sel, arôme (soja), amidon de maïs, sucre, huile d'olive extra vierge, extrait de levure, paprika, poivre noir, colorant : carotènes, chapelure farine de blé (gluten), eau, sel, levure, cabillaud 10% morue (poisson), eau, sel, antioxydants : E450, E451, E452, farine de blé et amidon de blé (gluten), oignon frit oignon, huile d'olive, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, beurre (lait), gélifiant : carraghénane ; sel, préparé à partir d'oeufs albumine d'oeuf, sel, dextrose, épaississant : gomme guar ; épices, ail, arômes, maltodextrine et épices |
| 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, poissons, céleri, crustacés, soja et produits à base de soka / Présences éventuelles : mollusques, 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) : 588 | Énergie (kcal) : 140 | Fibres alimentaires (g) : 0.60 |
|--------------------|----------------------|--------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--|----------------------|
| Glucides (g) : 19 | Dont en sucres (g) : 2.40 | Protéines (g) : 4.60 |
| Matières grasses (g) : 4.80 | Dont en acides gras saturés (g) : 2.90 | Sel (g) : 1.20 |