

## 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	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) : 588	Énergie (kcal) : 140	Fibres alimentaires (g) : 0.6
--------------------	----------------------	-------------------------------

Glucides (g) : 19	Dont en sucres (g) : 2.4	Protéines (g) : 4.6
Matières grasses (g) : 4.8	Dont en acides gras saturés (g) : 2.9	Sel (g) : 1.2