



Croquetas Morue 35gr

Réf: 12980

Fournisseur: LUXURY TAPAS

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	Transformé en Espagne Absence d'OGM 29 à 30 croquettes de ± 35gr par sachet Dimensions : L 5 x E 3cm	
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et proc oeufs et produits à base d'oeufs, poissons de soka / Présences éventuelles : mollusc	duits à base de lait (y compris le lactose), s, céleri, crustacés, soja et produits à base ques, 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): Sel (g): 1.20 2.90