Croquetas Chorizo 35gr

Réf : **12981**

Fournisseur : LUXURY TAPAS

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

Liste des ingrédients	lait (lactose), chapelure farine de blé (gluten), eau, sel, levure, oignon frit oignon, huile d'olive, sel, correcteur d'acidité : E330, farine et amidon de blé (gluten), chorizo extra 6% porc, sel, paprika, lactose, sucre, dextrose, amidon de maïs, dextrine, protéine de lait, protéine de soja, épices, stabilisants : E450, E452, antioxydants : E300, E301, conservateurs E250, E2522, chorizo épicé 5% porc, paprika fort, sel, sucre, arômes naturels, ail, dextrine, protéines animales de porc, beurre (LAIT), gélifiant : E4077 ; sel, préparation à base d'oeufs albumine d'oeuf, sel, épaississant : E412 ; épices, paprika doux, 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, soja et produits à base de soja / Présences éventuelles : 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) : 777	Énergie (kcal) : 185	Fibres alimentaires (g) : 0.6

Glucides (g) : 20	Dont en sucres (g) : 3.8	Protéines (g) : 6
Matières grasses (g) : 8.8	Dont en acides gras saturés (g) : 4.7	Sel (g) : 1.1