



Croquetas Chorizo 35gr

Réf : **12981**

Fournisseur: LUXURY TAPAS

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	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 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	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 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ne pas frire plu de 4/5 pièces par litre d'huile. Laissez reposer 2 minute 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 pendar la cuisson pour une cuisson uniforme. Laissez reposer minutes et servir.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 777	Énergie (kcal) : 185	Fibres alimentaires (g) : 0.60
Glucides (g): 20	Dont en sucres (g): 3.80	Protéines (g) : 6





Matières grasses (g): 8.80 Dont en acides gras saturés (g): Sel (g): 1.10

4.70