Mini Croquetas Encre de Seiche 13gr

Réf : **12985**

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 (poisson), sel, arôme (soja), amidon de maïs, sucre, huile d'olive extra vierge, extrait de levure, paprika, poivre noir, colorant : E160a, chapelure farine de blé (gluten), eau, sel, levure, calamar 12% calmar (mollusque), eau, antioxydants : E-330, E- 331, oignon frit oignon, huile d'olive, sel, correcteur d'acidité : E 330, farine de blé et amidon (gluten), calamar (mollusque), beurre (lait), encre de seiche 3% encre de seiche (mollusque), eau, sel, épaississant : E-412 ; épices, persil, sel, base de poudre déshydratée sel, poudre de tomate, arôme poisson et fruits de mer, sucre, oignon, ail, extrait de crevette (crustacé), paprika, maltodextrine, exhausteurs de goût : E-621, E 635 ; colorant : E-100 et poivre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Transformé en Espagne Absence d'OGM 67 à 77 croquettes de ± 14gr par sachet
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), poissons, céleri et produits à base de céleri, crustacés, soja et produits à base de soja, céréales contenant du gluten, mollusques, oeufs et produits à base d'oeufs

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 jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ne pas frire plus de 8/10 pièces par litre d'huile. Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 602	Énergie (kcal) : 143	Fibres alimentaires (g) : 2.4
Glucides (g) : 18	Dont en sucres (g) : 1.9	Protéines (g) : 5.7
Matières grasses (g) : 4.9	Dont en acides gras saturés (g) : 1.7	Sel (g) : 1.2