

## 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<br>Transformé en Espagne<br>Absence d'OGM<br>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 :<br>- 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                 |