Cuisse Caille Villaroy +/-21gr

Réf : **12986**

Fournisseur : LUXURY TAPAS

Conditionnement	Carton de 2 barquettes de 50 pièces	Carton de 2.100 kg

Liste des ingrédients	45% cuisse de caille cuite à basse température, lait (lactose), 9% chapelure miette de pain (farine de blé (gluten), eau, sel, levure), oeuf liquide pasteurisé (oeuf, conservateur : sorbate de potassium ; antioxydant : acide citrique), farine de blé (gluten), huile d'olive extra vierge, sel et épices, 39% enrobage sauce béchamel
Informations complémentaires	Transformé en Espagne Pilons de cailles Villaroy Absence d'OGM Dimensions : L 5 x E 3cm
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : soja, 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	Les faire frire dans l'huile très chaude (180°C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail, entrée ou évènement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 747	Énergie (kcal) : 179	Fibres alimentaires (g) : 1.10
Glucides (g) : 16	Dont en sucres (g) : 2.80	Protéines (g) : 12
Matières grasses (g) : 7.50	Dont en acides gras saturés (g) : 2.10	Sel (g) : 0.90