Galet Aligot Aubrac 100gr

Réf : **13121**

Fournisseur : JEUNE MONTAGNE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 48 pièces	Carton de 4.800 kg

Liste des ingrédients	mélange homogène, très filant de purée de pommes de terre à la Tome fraîche de l'Aubrac. Purée de pommes de terre (origine France) 59%, Tome fraîche de l'Aubrac au lait cru 31% (fromage à pâte pressée non salé), crème et crème de petit lait en proportion variable, sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Galets d'environ 10cm de diamètre Tome fraîche de l'Aubrac IGP
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose)

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	Micro-ondes : Déposez deux galets surgelés dans un plat adapté. Chauffez pendant 2 minutes à 800 W. Remuez puis chauffez une seconde fois 1 minute 30. Etirez ensuite l'Aligot plusieurs fois. Casserole : Ajoutez deux galets surgelés. Chauffez à feu moyen en remuant avec une spatule pendant quelques minutes. Etirez ensuite l'Aligot plusieurs fois. Plancha : Après ajout de matière grasse, faites dorer le galet sur une face pendant 4 à 5 minutes à feu moyen. Lorsqu'il est chaud à coeur, repliez-le en chausson ou bien faites dorer environ 2 minutes l'autre face.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 748	Énergie (kcal) : 180	Fibres alimentaires (g) : 1.4
Glucides (g) : 10	Dont en sucres (g) : 0.9	Protéines (g) : 7.4

Matières grasses (g) : 12	Dont en acides gras saturés (g) : 7.7	Sel (g) : 0.8