Asperges Vertes Tips & Cuts

Réf : **12738**

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	asperges vertes "Asparagus Officinalis L." soigneusement sélectionnées, parées, lavées, coupées et blanchies
Informations complémentaires	Absence d'OGM Surgélation IQF Diamètre 6-12 mm, longueur pointe 3-6 cm, longueur coupe 2-4 cm, 15% de pointes
Allergènes	Absence d'allergènes

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	Sans décongélation préalable : - casserole : plonger les asperges vertes dans leau bouillante salée et laisser cuire 8 à 10 minutes environ. Les plonger directement dans leau froides pour conserver leur couleur. - autocuiseur : verser les asperges vertes avec 2 verres deau dans lautocuiseur et laisser cuire environ 3 minutes à partir de la rotation de la soupape.