

Côtes de Blettes 1kg

Réf : 10395

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Espagne	
Conditionnement	Carton de 10 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	côte de blette "Beta vulgaris L." soigneusement lavées, coupées et blanchies
Informations complémentaires	Absence d'OGM Surgélation IQF Calibre : tronçons de 20-40mm
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	A consommer après cuisson, sans décongélation préalable. Au cuiseur vapeur : Déposer les côtes de blettes dans le panier et laisser cuire 10 minutes. A la casserole : Plonger les côtes de blettes dans leau bouillante salée et laisser cuire 3 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 32	Énergie (kcal) : 8	Fibres alimentaires (g) : 1.60
Glucides (g) : 1.10	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 0.50
Matières grasses (g) : 0.50	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 0.51