

## Girolles Entières 1kg

Réf : 13787

Fournisseur : PATRIGEL

Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 5.000 kg
-----------------	---------------------	--------------------

Liste des ingrédients	100% girolles entières "Cantharellus Cibarius"
Informations complémentaires	Absence d'OGM Dimension : chapeaux 2 à 5cm, pied de longueur naturelle
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	Les girolles sont à blanchir avant cuisson afin dévier toute amertume : - les plonger dans une casserole deau bouillante légèrement salée - laisser cuire 30 secondes à partir de la reprise du frémissement - égoutter et verser ensuite les girolles dans une poêle deau chaude avec un peu de matière grasse - faire cuire à feu moyen pendant 4 minutes 30 en remuant de temps en temps.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 121	Énergie (kcal) : 28	Fibres alimentaires (g) : 3.80
Glucides (g) : 4.90	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 2.20
Matières grasses (g) : 0.50	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 0.01