Cèpes Bouchons 1kg

Réf : **14040**

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	cèpes bouchons entiers "Boletus edulis"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : chapeaux Ø 2 à 4cm, pied de longueur naturelle Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Après avoir passés brièvement sous un filet deau froide, les verser dans une poêle chaude avec de la matière grasse. Faire cuire à feu moyen 8 minutes en remuant régulièrement, poursuivre ensuite la cuisson 2 minutes à feu vif.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 216	Énergie (kcal) : 51	Fibres alimentaires (g) : 1
Glucides (g) : 6.6	Dont en sucres (g) : 1.4	Protéines (g) : 6.1
Matières grasses (g) : â‰¤0.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.01

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr