

Gnocchis Fromage 1kg

Réf : **14124**

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 6 sachets	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	ingrédients de la pâte 80% : purée de pomme de terre 90% (eau, flocons de pommes de terre et fécule de pomme de terre), amidon de maïs, sel, saupoudrage de farine de riz. ingrédients du fourrage 20 % : ricotta (LACTOSERUM, LAIT, sel, correcteur d'acidité : E270), fromage 20% (LAIT, sel, présure, ferments lactiques), préparation à base de fromage Edam/Cheddar 7,6% (LAIT, sel, ferments lactiques, présure), eau, BEURRE, protéines de LAIT, correcteur d'acidité : E330, sel, fécule de pomme de terre, Parmigiano Reggiano AOP 10% (LAIT, sel, présure), Fromages déshydratés en poudre 2% ((LAIT, sel, présure), LACTOSERUM en poudre), Gorgonzola AOP 0,95% (LAIT, sel, présure), flocons de pommes de terre, sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Poids moyen : 4gr Dimension : 3cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, crustacés, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleri, sésame, sulfites, lupin, mollusques, moutarde

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	Pour 100g de gnocchis, porter 1 litre d'eau à ébullition, ajouter une cuillère de sel et plonger les gnocchis encore surgelés. À partir du moment où ils remontent à la surface, laisser bouillir pendant 2 minutes puis les sortir de l'eau avec une écumoire ; leur ajouter ensuite l'assaisonnement. Pour un excellent résultat, réchauffer l'assaisonnement dans une poêle, ajouter les gnocchis et les faire revenir quelques instants.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 651	Énergie (kcal) : 154	Fibres alimentaires (g) : 0

Glucides (g) : 24	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 4.8
Matières grasses (g) : 4.2	Dont en acides gras saturés (g) : 2	Sel (g) : 1.25