

Produits Surgelés → Menus complets

N° D'ARTICLE : 918680 • CONTENU : 2 × 1000 G

CAPUNS AUX LÉGUMES VÉGÉTARIEN

Cette spécialité grisonne à base de bette et de pâte à spätzli est un véritable plat traditionnel. Plat traditionnel qui se prépare très facilement dans une cuisine profi-pack.

Bette farcies avec pâte à spätzli 47 % et légumes 17 %, sugelée

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

bette à carde 36 %, farine de BLÉ, SÉRÉ maigre, eau, courgettes, carottes, CÉLERI, oignons, ŒUFS, sel de cuisine iodé, sel de cuisine, poivre.

ALLERGÈNES

Blé et ses dérivés	oui
Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui
Œuf et ses dérivés	oui
Lait et ses dérivés	oui
Céleri et ses dérivés	oui
Lactose	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	105,0 kcal / 444,0 kJ
Matières grasses	0,7 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	18,0 g
Glucides, dont sucres	2,2 g
Fibres alimentaires	2,1 g
Protéines	5,6 g
Sel	1,4 g

PRÉPARATION

Four
verzehrsfertig

Four combiné
placer les Capuns congelés dans un GN ou un plat à gratin. Verser du bouillon de lait ou de crème jusqu'à ce que les Capuns soient presque recouverts. Saupoudrer de fromage râpé et faire cuire au four à 180 degrés à chaleur tournante pendant 25 minutes.

NUMÉRO D'ARTICLE

918680

CONTENU

2 × 1000 g

CARTON EAN

07610227987607

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conserverver à -18 °C, à consommer de préférence avant fin: mm/aaaa. Ne pas recongeler après décongélation!

POIDS UNITAIRE

env. 50 g

PALETTISATION

208 cartons par palette