

Produits Surgelés → Pâtes → Pâtes non farcies

N° D'ARTICLE : 918612 • CONTENU : 2 × 2500 G

GNOCCHI ALSACIEN MINI

VÉGÉTARIEN

Petite taille, gros potentiel : les mini Schupfnudeln sont polyvalentes – en accompagnement, dans des plats à la poêle ou sur des buffets. Rapides à servir, toujours appréciées.

Produit de pomme de terre, précuit, surgelé

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

purée de pommes de terre 51% (eau, flocons de pommes de terre (pommes de terre, curcuma)), semoule de BLÉ dur, eau, fécule de pomme de terre, ŒUFS, LAIT écrémé en poudre, sel de cuisine, noix de muscade.

ALLERGÈNES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	172,0 kcal / 728,0 kJ
Matières grasses	1,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	34,0 g
Glucides, dont sucres	3,6 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	5,6 g
Sel	1,5 g

PRÉPARATION

Poêle
Mettre les pâtes surgelées avec un peu de graisse dans une poêle enrobée et frire pendant 7 à 10 minutes à feu moyen, en les retournant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Casserole/marmite
Mettre les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser reposer pendant 3-4 minutes.

Four combiné vapeur
Verser le contenu du sachet dans le bol GN. Bien mélanger avec peu de gras. Préchauffer le four mixte à environ 95 °C et laisser cuire les pâtes à la vapeur pendant 10 minutes.

NUMÉRO D'ARTICLE

918612

CONTENU

2 × 2500 g

CARTON EAN

07610227987539

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

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

POIDS UNITAIRE

env. 5 g

PALETTISATION

99 cartons par palette