

Produits Surgelés → Alternatives Végétariennes → Grandes Pièces

N° D'ARTICLE : 945400 • CONTENU : 2 X 1350 G

MÉDAILLONS FROMAGE CHOU-FLEUR VÉGÉTARIEN

Un classique de la cuisine végétarienne professionnelle : que ce soit dans la restauration d entreprise, à la cantine scolaire ou comme alternative végétarienne au restaurant, le médaillon de chou-fleur au fromage est intemporel et l un de nos best-sellers. Surgelé selon le procédé IQF et facile à portionner.

Produit végétarien à base de chou-fleur et fromage, pané, frit, surgelé

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

Chou-fleur 57% (Suisse), chapelure (farine de BLÉ, sel de cuisine, levure), FROMAGE 10% (Suisse), huile de tournesol, farine de BLÉ, gluten de BLÉ, amidon de maïs, sel de cuisine, farine de riz, épices, huile d'olive.

ALLERGÈNES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	232,0 kcal / 968,0 kJ
Matières grasses	14,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	17,0 g
Glucides, dont sucres	1,7 g
Fibres alimentaires	2,1 g
Protéines	8,5 g
Sel	0,93 g

PRÉPARATION

Four

Préchauffer le four à 180 °C (0% d'humidité) et y cuire les médaillons surgelés pendant 24 minutes. Laisser les médaillons au four environ 1 minute après cuisson pour un résultat plus croustillant.

Friteuse

Frire les médaillons surgelés pendant 10 minutes à 170 °C.

NUMÉRO D'ARTICLE

945400

CONTENU

2 x 1350 g

CARTON EAN

07610227990799

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conservé à -18 °C, à consommer de préférence avant fin: Ne pas recongeler après décongélation!

POIDS UNITAIRE

env. 128 g

PALETTISATION

81 cartons par palette