

Produits Surgelés → Alternatives Végétariennes → Burger → Nouveautés

N° D'ARTICLE : 963552 • CONTENU : 2 X 2000 G

MEDITERRANEAN MELT CRUNCH BURGER VÉGÉTARIEN

L'épeautre rencontre le provolone crémeux : ce burger végétarien typé est croustillant à l'extérieur et savoureux à l'intérieur. Il peut être servi en burger, en plat principal ou en snack. Réussite garantie et idéal pour les concepts de restauration modernes.

Boulettes végétariennes à l'épeautre et fromage frais mozzarella, panées, frites, bien cuites, Surgelés.

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ, eau, FLOCONS DE BLÉ D'ÉPEAUTRE 13%, huiles végétales (tournesol, colza), fromage mozzarella 9% (LAIT, sel de cuisine), tomates, courgettes, oignons, concentré de tomates, épices, tomates séchées, BLANC D'ŒUF*, levure. *en plein air

ALLERGÈNES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	265,0 kcal / 1.110,0 kJ
Matières grasses	13,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	2,6 g
Glucides	27,0 g
Glucides, dont sucres	2,0 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	8,8 g
Sel	1,1 g

PRÉPARATION

Poêle à frire
Frire les burgers surgelés avec un peu de matière grasse à niveau moyen en retournant à plusieurs reprises pendant env. 12 min.

Friteuse
Frire les burgers surgelés à 175 °C pendant 8 min. Conseil: pour les produits dégelés le temps de préparation se réduit d'env. 3-4 min.

Autocuiseur combiné à vapeur
Préchauffer, burgers surgelés à 175 °C (air chaud) env. 15 min.

Prêt à consommer
Convient à la consommation froide! Conseil: le temps de préparation est réduit d'autant lorsqu'il est décongelé.

NUMÉRO D'ARTICLE

963552

CONTENU

2 x 2000 g

CARTON EAN

07610227102192

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conserver à -18 °C, à consommer de préférence avant le: jj-mm-aaaa. Ne pas recongeler après décongélation! Le produit décongelé est destiné à une consommation immédiate.

POIDS UNITAIRE

env. 100 g

PALETTISATION

90 cartons par palette