

Produits Surgelés → Alternatives Végétariennes → Grandes Pièces

N° D'ARTICLE : 936052 • CONTENU : 3 × 1450 G

PANÉ DE LÉGUMES VÉGAN

Le classique parmi les plats végétariens, prêt à cuisiner et idéal pour les gros services dans la restauration. Panure croustillante, base de légumes juteuse - utilisation flexible pour les buffets d hôtel ou la restauration d entreprise.

Escalope végétalienne à base de légumes, panée, frite, bien cuits. Surgelée.

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

légumes 50% (carottes, petits pois, chou-fleur, maïs doux, oignons, brocoli, poireaux), FARINE DE BLÉ, eau, PROTÉINE DE BLÉ, huile de tournesol, amidon de pois, jus de citron, épices, sel de cuisine, persil.

ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	178,0 kcal / 747,0 kJ
Matières grasses	6,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	21,0 g
Glucides, dont sucres	2,7 g
Fibres alimentaires	2,1 g
Protéines	8,9 g
Sel	0,88 g

PRÉPARATION

Four
préchauffer le four à 180 °C (0% d'humidité) et y faire cuire les escalopes de légumes congelées pendant 24 minutes.

Friteuse
frire les escalopes de légumes congelées pendant 10 minutes à 170 °C. Trucs et astuces: ne pas verser les escalopes dans le bac GN. Le résultat est meilleur lorsqu'elles sont placés individuellement. Préchauffer la plaque de cuisson. Laisser les escalopes de légumes au four pendant env. 1 minute après la cuisson pour un résultat plus croustillant.

Prêt à consommer
Convient à la consommation froide!

NUMÉRO D'ARTICLE

936052

CONTENU

3 × 1450 g

CARTON EAN

07610227989670

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conservé 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. 145 g

PALETTISATION

90 cartons par palette