

Succédanés de Viande → Grandes Pièces → Produits Surgelés

N° D'ARTICLE : 940545 • CONTENU : 2 X 2200 G

PLANT-BASED ALTERNATIVE AU FROMAGE D'ITALIE VÉGAN

ZÉRO VIANDE. UN VÉRITABLE DÉLICE. Alternative polyvalente au fromage d Italie : chaud ou froid, à la poêle ou directement en charcuterie ou dans une salade de saucisse, notre produit à base végétale séduit par son goût authentique et sa facilité d utilisation en cuisine professionnelle.

Produit végétalien à base d'huile de colza et de protéines de pois, précuit, surgelée.

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

Eau, huile de colza 15 %, protéines de pois 4 %, épaississants (carraghénanes, méthylcellulose, konjac), extrait d'oignon fermenté, arôme, sucre de raisin, protéines de fèves, épices, fécule de manioc, vinaigre d'alcool, farine de lin, sel de cuisine, sel marin fumé (sel marin, huile de tournesol, fumée), huile de tournesol, colorant oxyde et hydroxyde de fer.

ALLERGÈNES

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	187,0 kcal / 774,0 kJ
Matières grasses	16,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	3,5 g
Glucides, dont sucres	2,3 g
Fibres alimentaires	4,7 g
Protéines	5,0 g
Sel	2,6 g

PRÉPARATION

Kombidämpfer
Produkt vorab vollständig auftauen. Im Kombidämpfer bei 150 °C und 40 % Dampf auf 75 °C Kerntemperatur garen. Aufgetaut (5 °C): ca. 60 Min. / Das Produkt eignet sich auch nach dem Backen, ca. 1 cm dicke Scheiben bei mittlerer Hitze mit etwas Öl 4-5 Min pro Seite anbraten.

Mijoter
Ganzen Fleischkäse mit Verpackung im Wasserbad (80 °C - 90 °C) erhitzen bis Kerntemp. 75 °C. Aufgetaut (5 °C) ca. 1.5 Std. Gefroren (-18 °C) ca. 2 Std. / Das Produkt eignet sich auch nach dem Backen, ca. 1 cm dicke Scheiben bei mittlerer Hitze mit etwas Öl 4-5 Min pro Seite anbraten.

Pfanne
Pfanne auf mittlerer Stufe vorheizen, ca. 1 cm dicke Scheiben mit etwas Öl 4-5 Minuten pro Seite anbraten.

Prêt à consommer
Zum Kaltverzehr geeignet.

NUMÉRO D'ARTICLE

940545

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Aufbewahrt bei -18 °C, mindestens haltbar bis Ende: siehe Aufdruck / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

CONTENU

2 x 2200 g

POIDS UNITAIRE

env. 100 g

PALETTISATION

110 cartons par palette

CARTON EAN

07610227990263