

Produits Surgelés → Succédanés de Viande → Burger → Pané

N° D'ARTICLE : 958315 • CONTENU : 2 X 1620 G

PLANT-BASED CRISPY BURGER PATTIES VÉGAN

ZÉRO VIANDE. VRAIMENT CROUSTILLANT. Panure dorée et croustillante et goût authentique. Un véritable favori du public, tant dans les cuisines professionnelles que dans l assiette des clients.

Produit végétalien à base de protéines de blé, pané, frit, surgelé.

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

eau, farine de BLÉ, huile de tournesol, protéine de BLÉ 10 %, farine de maïs, fécule de pomme de terre, extrait d'oignon fermenté, protéine de SOJA, fibres de pois, fibres d'orange, sel de cuisine, arôme naturel, vinaigre d'alcool, dextrose, extrait de malt d'ORGE, épices, huile de colza.

ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui
Soja et ses dérivés	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	269,0 kcal / 1.125,0 kJ
Matières grasses	13,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	24,0 g
Glucides, dont sucres	0,9 g
Fibres alimentaires	4,0 g
Protéines	12,0 g
Sel	1,8 g

PRÉPARATION

Friteuse
Préchauffer la friteuse à 180 °C avec suffisamment de matière grasse. Y frire le burger-patty surgelé pendant 3 à 4 minutes. Puis enlever l'excédent de graisse avec un chiffon propre.

Poêle
Préchauffer la poêle à feu moyen avec suffisamment de matière grasse. Déposer le burger-patty surgelé et le cuire environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir le brunissage souhaité.

Four mixte
Préchauffer le four mixte à 180 °C (chaleur tournante) et 5 % de vapeur. Cuire le burger-patty surgelé pendant 9 à 10 minutes. Conseil: Nous recommandons de les préparer surgelés. Décongelés, le temps de préparation est réduit de 1 à 2 minutes.

NUMÉRO D'ARTICLE

958315

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

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

CONTENU

2 x 1620 g

POIDS UNITAIRE

env. 90 g

PALETTISATION

99 cartons par palette

CARTON EAN

07610227101263