

Produits Surgelés → Succédanés de Viande → Grandes Pièces

N° D'ARTICLE : 960888 • CONTENU : 2 X 1600 G

PLANT-BASED ESCALOPE VÉGAN

ZÉRO VIANDE. IDENTIQUE À L'ORIGINAL. L'escalope végétale panée THE GREEN MOUNTAIN séduit par sa panure dorée et extra croustillante ainsi que par son intérieur tendre et juteux – pour une expérience gourmande.

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 9 %, amidon, extrait d'oignon fermenté, protéine de SOJA, fibres de pois, fibres d'orange, sel de cuisine, vinaigre d'alcool, arôme naturel, dextrose, huile de colza, épices, jus de betterave rouge, levure.

ALLERGÈNES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	254,0 kcal / 1.063,0 kJ
Matières grasses	11,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	25,0 g
Glucides, dont sucres	1,1 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	12,0 g
Sel	1,5 g

PRÉPARATION

Fritteuse
Fritteuse mit ausreichend Fettstoff auf 175 °C vorheizen. Tiefgekühlte Schnitzel für 2 Minuten darin ausbacken. Anschliessend mit einem sauberen Tuch entfetten.

Pfanne
Pfanne auf mittlerer Stufe mit ausreichend Fettstoff vorheizen. Tiefgekühlte Schnitzel auflegen und ca. 2 Minuten von jeder Seite bis zur gewünschten Bräunung garen.

Kombidämpfer
Kombidämpfer auf 170 °C (Heissluft) vorheizen. Tiefgekühlte Schnitzel für 6 Minuten darin garen.

NUMÉRO D'ARTICLE

960888

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

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

CONTENU

2 x 1600 g

POIDS UNITAIRE

env. 80 g

PALETTISATION

99 cartons par palette

CARTON EAN

07610227101676