

Produits Surgelés → Pâtes → Accompagnements

N° D'ARTICLE : 892504 • CONTENU : 5000 G

BOULGOUR VÉGAN

La base de la cuisine orientale pour la restauration. Facile à portionner grâce au procédé IQF et rapide à préparer.

Boulgour de blé dur précuit, surgelé

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

eau, boulgour de BLÉ dur.

ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	116,0 kcal / 490,0 kJ
Matières grasses	0,5 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	23,0 g
Glucides, dont sucres	0,1 g
Fibres alimentaires	1,5 g
Protéines	4,0 g
Sel	0,03 g

PRÉPARATION

Casserole/marmite
mettre le boulgour surgelé dans l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 30 à 60 secondes.

Casserole à sauce
verser une portion de boulgour (environ 250 g) directement dans la sauce chaude et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes. Poêle: faire rôtir une portion de boulgour dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant environ 5 minutes.

Mijoter
Sofort geniessbar.

Four combiné vapeur
verser 1 kg de boulgour surgelé dans chaque passoire. Chauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C (100% de vapeur) et faire cuire le boulgour à la vapeur pendant 4 à 5 minutes (2 minutes pour une portion de 250 g).

NUMÉRO D'ARTICLE

892504

CONTENU

5000 g

CARTON EAN

07610227983203

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conserver à -18 °C, à consommer de préférence avant le: JJ.MM.AAAA. Ne pas recongeler aprés décongélation!

POIDS UNITAIRE

env. 250 g

PALETTISATION

80 cartons par palette