

Accompagnements → Produits Surgelés → Menus complets

N° D'ARTICLE : 932078 • CONTENU : 5 × 1500 G

IT'S VEGIC INDIANCOCONUTDAL VÉGAN

Le dal végétarien aux lentilles ITs VEGIC est idéal lorsque le temps presse. Grâce à la technique d enrobage, la sauce est prête après réchauffage, il ne reste plus qu à la servir.

Plat de lentilles avec des fèves de soja et pois chiches et au sauce de lait de noix de coco 43 %, surgelé

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

lentilles 26 %, eau, pommes de terre frites 11 % (pommes de terre, huile de colza), SOJA 9 %, poudre de lait de coco 7 % (extrait de noix de coco, maltodextrine), pois chiches cuits 5 %, lait de coco 5 % (extrait de noix de coco, eau), raisins sultanines (raisins sultanines, huile de coton), oignons, épices, huile de colza, sel de cuisine, jus de citron, sucre, épaississant gomme xanthane.

ALLERGÈNES

Soja et ses dérivés	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	173,0 kcal / 722,0 kJ
Matières grasses	9,4 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	6,0 g
Glucides	15,0 g
Glucides, dont sucres	3,4 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	5,8 g
Sel	0,98 g

PRÉPARATION

Poêle/casserole
Verser le contenu du sachet dans une poêle/casserole et ajouter 40 ml d'eau. Réchauffer environ 15 minutes à feu doux (¾) tout en remuant de temps en temps, ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Cuiseur vapeur
Four combiné vapeur. Verser le contenu du sachet dans un 1/2 bac GN, bien mélanger et faire cuire à 135° C (40% de vapeur) dans le four combiné vapeur préchauffé pendant 25 minutes. Remuer de temps en temps. Recommandation: laisser épaissir quelques minutes en fin de cuisson jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

NUMÉRO D'ARTICLE

932078

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conserver à -18 °C, à consommer de préférence avant fin: mm.aaaa. Ne pas recongeler après décongélation!

CONTENU

5 × 1500 g

POIDS UNITAIRE

env. 250 g

PALETTISATION

56 cartons par palette

CARTON EAN

07610227989335