

Fiche Technique

Cigare crevettes basilic -15g

Code	Date	Type	UC	Poids
FP0002	07.06.2018	Surgelé	CT	2,97 kg



Description :

Cigare crevettes basilic -15g Pré-frit - surgelé - carton de 198 pièces
Bâtonnets avec une fine pâte de blé dorés de taille homogène farcis avec des crevettes, des carottes, de l'igname, du basilic et de la ciboule

Ingrédients :

*Pâte de blé (Eau, Farine de blé (**GLUTEN**), huile de tournesol, sel), carotte, crevette (**CRUSTACÉ**), igname, ciboule, huile de tournesol, Basilic, ail, sel, sauce huitre (Eau, huitre (**MOLLUSQUE**), sucre, sauce **SOJA** , amidon de tapioca modifié, sel, stabilisant : gomme de xanthane), sauce poisson (Anchois (**POISSON**), sel), poivre*

Utilisation :

Au four: préchauffez le four à 180°C.

Placez les batonnets sur du papier sulfurisé et laissez réchauffer pendant 10 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient doré

DLC	Conservation	Après décongélation
2 mois	-18°C	Ne jamais recongeler un produit décongelé

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	225 kcal
Matières grasse	10g
dont acides gras saturés	1.6g
Glucide	23g
dont sucres	2.6g
Fibres	2.4g
Protéines	7.5g
Sel	0.86g

Allergènes Majeurs :
Blé, gluten
Crustacé
Mollusques
Poisson
Soja