

Fiche Technique

Panés de Blé, Fromage et Epinards 50x100g

Code	Date	Type	UC	Poids
CM2005	16.11.2018	SURGELE	1	5KG



Description :

Préparation à base de protéines végétales, de fromage* et d'épinards, panée, cuite, surgelée.

Cuit, Surgelé - Forme Ovale - 100g / pièce soit 50 portions de 100g

SANS GLUTAMATES - SANS ARÔMES ARTIFICIELS - SANS HUILE DE PALME - SANS COLORANT ARTIFICIEL - SANS PHOSPHATES AJOUTES

*Fromage issu de coagulants ou ferments d'origines microbiologique. lactique et/ou fongique.

Ingrédients :

Préparation à base de protéines végétales, de **fromage** * et d'épinards 70% : Eau, épinards 14%, protéines de **blé** texturées déshydratées 12% (protéines de **blé**, farine de **blé**), **emmental** * 7%, oignons, huile de colza, fibres de **blé** (fibres de **blé** et de psyllium), épaississant: E461, sel, épice. Enrobage 30% : chapelure (chapelure (farine de **blé**, levure, sel), millet, graines de potiron, graines de lin marron, graines d'oignon, huile de tournesol), enrobant (eau, farine de **blé**, farine de maïs, amidon de maïs, amidon de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sel), huiles végétales (tournesol, colza). [% exprimés sur la totalité du produit.]

Utilisation :

Sans ajout de matière grasse :

Liaison froide - Après décongélation lente (24 heures - 0 à +4°C), au four sec préchauffé à 120-130°C : 35 à 45 minutes.

Liaison chaude - Sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 180°C : 10 à 15 minutes.

DLC	CONSERVATION	Après décongélation
3 MOIS	-18°C	JUSQU'À 24H AU REFRIGERATEUR

Valeurs Nutritionnelles et énergétiques 100g :	
Energie (KJ/Kcal)	1043/250
Matières grasses (g)	13.80
dont acides gras saturés (g)	2.40
Glucide (g)	16.00
dont sucres (g)	1.80
Fibres (g)	2.80
Protéines (g)	14.00
Sel (g)	0.57

Allergènes Majeurs :

Contient : LAIT, GLUTEN,

Traces possibles de céleri, oeuf, poissons, soja