

## CROQUETTE À LA VIANDE DE BŒUF DE LUXE 20%

EAN 54 200532 0740 2

FICHE TECHNIQUE – 14/01/2022

**Ingrédients :** Bouillon de bœuf (eau, viande de bœuf cuite 20%\*, herbes et épices, sel, maltodextrine, sucre, extrait de viande, arômes (contient du **LAIT**), extrait de levure, oignon, jus d'oignon concentré, sucre caramélisé, dextrose, colorant: E150a), farine de **BLÉ**, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiant: E471, acidifiant: E330), jaune **d'OEUF** de poulet, **LAIT**, mélange pâteux (farine de **BLÉ**, farine de **SOJA**, amidon de **BLÉ**, épaississants: E412, E415, E466, blanc **d'OEUF** de poulet), gélatine (bœuf), chapelure (farine de **BLÉ**, eau, son de **BLÉ**, sucre, levure, sel, extrait de malt (contient **L'ORGE**)), gingembre.

\*La viande de bœuf cuite 20% correspond à 30% de viande de bœuf crue.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	721 kJ 172 kcal
Glucides	16,5 g
- Dont sucres	2,1 g
Matières grasses	7,2 g
- Dont acides gras saturés	5,3 g
- Acides gras monoinsaturés	1,7 g
- Acides gras polyinsaturés	0,2 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Protéines	9,6 g
Sel	1,2 g

### Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+



## CROQUETTE À LA VIANDE DE BŒUF DE LUXE 20%

**EAN 54 200532 0740 2**

**FICHE TECHNIQUE – 14/01/2022**

### Préparation:

Produit surgelé de -18 °C. (à des températures plus basses, le temps de préparation sera plus long)	Faites frire le produit surgelé pendant 6 minutes dans une friteuse préchauffée à 175 °C
Produit décongelé. Toujours décongeler le produit dans une réfrigération à 7 °C ou moins. Après décongélation le produit se conserve si stocker : à maximum 4 °C pendant 72 H, entre 4 °C et 7 °C maximum 48 H	Faites frire les produits décongelés pendant 4 minutes dans une friteuse préchauffée à 175 °C