

Article n° 4720

Anneaux de calamars Romaine, PN

Crustacés

Conditionnement

- sachet de 1 kilo
- carton de 8 sachet de 1 kilo

Conseil de préparation

Sans décongélation:

A la friteuse: 1-2 min à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés; à la poêle: 1-2 min dans de l'huile très chaude (180°C) - les retourner à mi-cuisson pour les rendre croustillants; au four: cuisson 11-12 min à 210°C (chaleur tournante) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



Ingrédients

CALAMAR (dodisidicus gigas, pêché à la ligne et au hameçon dans le pacifique sud ouest), chapelure (farine de BLE, eau, sel, levure), farine de BLE, AMIDON (GLUTEN), eau, huile de tournesol (lot G) ou colza (lot N), sucre, sel, agents levants: E450i et E500ii, épaississants: E417 et E407, blanc d'OEUFS en poudre, sirop de glucose, dextrose, jus de citron concentré, stabilisant (E-452), régulateur d'acidité: E330, colorant: E101. 60 % de panure

Origine : FAO 87 et 67

Allergènes

	Contient	Traces
Arachide	Non	
Crustacés		X
Céleri	Non	
Fruits à coque	Non	
Gluten	Oui	
Lait		X
Lupin	Non	
Mollusques	Oui	
Moutarde		X
Oeufs	Oui	
Poisson		X
Soja		X
Sulfites	Non	
Sésame	Non	

Valeurs nutritives

	Par 100gr.
kcal	226.2
KJ	938.3
Protéines	6 gr.
Matières grasses	7.4 gr.
dont acides gras sat.	0.9 gr.
Glucides	34.1 gr.
Sucre	1.2 gr.
Sel	NC
Fibres	NC

Les informations nutritionnelles fournies sont indicatives.

Pour des informations plus précises, veuillez vous référer à l'étiquette du produit sur l'emballage d'origine.