



N° D'ARTICLE : 869540 • CONTENU : 10 000 G

## GNOCCHI VÉGAN

Portion supplémentaire de gnocchi végétaliens pour la restauration collective. Idéal pour les gros établissements grâce à son conditionnement de 10 kg. Facile à prélever et à portionner grâce au procédé IQF.

Gnocchi de pomme de terre, précuits, surgelés

### Information & détails techniques

#### INGRÉDIENTS

purée de pommes de terre 58 % (eau, flocons de pommes de terre (pommes de terre, curcuma)), semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, amidon de pomme de terre, sel de cuisine. Peut contenir des traces de: MOUTARDE, SOJA.

#### ALLERGÈNES

|                                               |                  |
|-----------------------------------------------|------------------|
| Céréales contenant du gluten et leurs dérivés | oui              |
| Soja et ses dérivés                           | traces possibles |
| Moutarde et ses dérivés                       | traces possibles |

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

|                                                    |                       |
|----------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Énergie</b> (valeur énergétique)                | 167,0 kcal / 708,0 kJ |
| <b>Matières grasses</b>                            | 0,6 g                 |
| <b>Matières grasses</b> , dont acides gras saturés | 0,1 g                 |
| <b>Glucides</b>                                    | 35,0 g                |
| <b>Glucides</b> , dont sucres                      | 2,7 g                 |
| <b>Fibres alimentaires</b>                         | 1,8 g                 |
| <b>Protéines</b>                                   | 4,5 g                 |
| <b>Sel</b>                                         | 0,80 g                |

#### PRÉPARATION

##### Kombidämpfer

Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Teigwaren einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten (Portion à 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen.

##### Mijoter

##### Cuiseur vapeur

#### NUMÉRO D'ARTICLE

869540

#### CONTENU

10 000 g

#### CARTON EAN

07610227979107

#### INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

FR Conserver à -18 °C, à consommer de préférence avant fin: voir impression sur le côté. Ne pas recongeler après décongélation!

#### POIDS UNITAIRE

env. 250 g

#### PALETTISATION

56 cartons par palette

