

125 G  
PIÈCE



Informations,  
spécifications et  
idées de recettes à  
retrouver ici !

FETA DOP



# FETA RICE BURGER

À la  
grecque !

Notre Feta Rice Burger renferme toutes les saveurs de la cuisine grecque en un burger extrêmement gourmand ! Une recette 100% végétarienne, très simple et pratique à remettre en œuvre.  
Bon appétit, avec IT'S VEGIC®, ou plutôt «kalí órexi» !

**EMBALLAGE :** 2 × 1750 g

**N° ART. :** 946 437

**EAN carton :** 7610227990843

**INGRÉDIENTS :** riz cuit 25 % (eau, riz, sel de cuisine), FARINE DE BLÉ, poivrons, oignons, olives 8 % (olives, sel), FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS 8 % (feta DOP), huile de tournesol, farine de riz, épices (tomates, romarin, thym), concentré de tomates, amidon de maïs, sel de cuisine iodé (sel, iodure de potassium), ail, sel de cuisine, levure.

## MODES DE PRÉPARATION



### A LA POÊLE

12 min env. à feu moyen

### CONSEIL :

Une fois décongelé, le temps de cuisson est réduit de 3 à 4 minutes.



### AU FOUR

15-18min env. à 180°C (chaleur sèche)

### CONSEIL :

Après la cuisson, laisser les burgers au four pendant environ une minute pour qu'ils soient plus croustillants.



## LE FETA RICE BURGER EST PARFAIT :

- en burger veggie
- en coeur d'assiette avec de la salade
- en snacking



## RECOMMANDATION DE RECETTE

Un classique revisité :

- Servir le Feta Rice Burger avec du tzatziki et de la salade de chou dans un pain pita, c'est délicieux !

ÉPEAUTRE ET PROVOLONE  
BURGER

QUINOA CHILI  
BURGER

BOULGOUR LÉGUMES  
BURGER

FETA RICE  
BURGER

## BURGER

NOM DU PRODUIT	N° ART.	EMBALLAGE	PCE / G	CRT / PAL	COU / PAL	CRT / COU	EAN CARTON
Boulgour Légumes Burger	890373	3 × 1750 g	ca. 125 g	96	12	8	7610227983524
Épeautre et Provolone Burger	890390	3 × 1750 g	ca. 125 g	96	12	8	7610227983531
Quinoa Chili Burger	890357	3 × 1750 g	ca. 125 g	96	12	8	7610227983517
Feta Rice Burger	946437	2 × 1750 g	ca. 125 g	72	8	9	7610227990843

# RÉINVENTEZ LE BURGER AVEC IT'S VEGIC® !

Le burger reste un des plats les plus appréciés ! Pourquoi devrait-il rimer avec steak haché ? Les burgers végétariens sont des options aussi innovantes que délicieuses.

It's Vegic offre tout une gamme de burgers aux saveurs variées et dépayssantes.

Ils sont très faciles à préparer et vous trouverez de nombreuses recettes inspirantes sur notre base de données de recettes.