

JANES

Services alimentaires



Filets de goberge de l'Alaska offrant une apparence «maison» toute naturelle.



Caractéristiques

- Filets de goberge
- Temps de cuisson uniforme
- Pâte «genre maison» unique

Avantages

- Prix agressif
- Facilité de préparation et de présentation
- Garde sa texture croustillante sous les lampes chauffantes

Suggestions de présentations

Une excellente alternative aux filets d'aiglefin en pâte. Parfaits pour les restaurants familiaux, les restaurateurs et traiteurs - e.g. les écoles. Les filets sont un excellent choix pour les buffets. Ils sont tout spécialement conçus pour les assiettes de «fish & chips» lorsque les coûts sont cruciaux.

Mode de cuisson

Cuire à grande friture sans décongeler 4 minutes à 180° C / 360° F.

Valeur nutritive

Par 100g	
Teneur	
Calories	190.0
Lipides	9.3 g
Saturés	0.8 g
+trans	0.4 g
Polyinsaturés	3.3 g
Oméga-6	2.2 g
Oméga-3	1.1 g
Monoinsaturés	6.6 g
Cholestérol	28.0 mg
Sodium	400.0 mg
Glucides	16.3 g
Fibres alimentaires	0.8 g
Sucres	2.2 g
Protéines	10.2 g
Vitamine A	0.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	22.0 mg
Fer	0.7 mg

Nov 21/08

Ingrédients

Filets de goberge, dans une pâte de: eau, chapelure de blé grillée, amidon de maïs, farine de maïs, farine de blé, margarine, farine de soya, sucre, sel, levure chimique, épices, gomme de guar et saveur. Rissolés dans de l'huile végétale pure (huile de canola).

Allergènes

Blé, soya, lait

Avantages pour la santé

Faible en gras saturés
Source de fer
Source de polyinsaturés oméga-3
Source de polyinsaturés oméga-6

Spécifications

SCC	100 69299 24199 7	Caisse (cm) (L x L x H)	37.3 x 27.8 x 11.1
Format caisse	2 x 2 kg = 4 kg	Vol. cu. caisse (cm)	11,510
Poids moyen d'un morceau	(95-135g)(3.4-4.8 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	35		

Créez des menus plus facilement que jamais

