

Les champignons gratinés de Janes sont faits de chapeaux de champignons frais, légèrement enrobés d'une panure à l'italienne.



Caractéristiques

- Une panure granulée, dorée et délicate
- Produit polyvalent

Avantages

- Appétissants et alléchants
- Peuvent être servis comme amuse-gueules ou en plat d'accompagnement.

Suggestions de présentations

Polyvalents - à servir en amuse-gueules ou en accompagnement pour les steaks. Les traiteurs les trouveront excellents comme amuse-gueules lors de réceptions.

Mode de cuisson

Cuire à grande friture sans décongeler 3 minutes à 360°F.

Valeur nutritive

Par 100 g	
Teneur	
Calories	125.0
Lipides	0.7 g
Saturés	0.2 g
+ trans	0.1 g
Polyinsaturés	0.2 g
Oméga-6	0.2 g
Oméga-3	0.0 g
Monoinsaturés	6.3 g
Cholestérol	0.1 mg
Sodium	390.0 mg
Glucides	
Fibres alimentaires	1.0 g
Sucres	2.6 g
Protéines	
Vitamine A	0.0 RE
Vitamine C	0.0 g
Calcium	17.3 g
Fer	1.4 g

Nov 21/08

Ingrédients

Champignons dans une panure de: chapelure de blé grillée, eau, amidon de maïs modifié, farine de maïs jaune, farine de blé, sucre, sel, persil déshydraté, fromage romano, protéine végétale hydrolysée (maïs), épices, poudre d'ail, bicarbonate de sodium, phosphate d'aluminium et de sodium, gomme de guar.

Allergènes

Blé; lait

Avantages pour la santé

Sans gras trans
Faible en gras
Faible en gras saturés
Source de fer

Spécifications

SCC	100 69299 36622 5	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	(11 g) (0.4 on)	Palette (rangs/haut)	10 / 9 = 90
Nbre. moyen de morceaux	271		



Créez des menus plus facilement que jamais