

Faits de fromage mozzarella léger, délicatement assaisonné avec notre mélange spécial d'herbes et d'épices italiens, enrobés d'une pâte tempura légère et savoureuse.



Caractéristiques

- Cuisson rapide
- Produit polyvalent
- Portions uniformes

Avantages

- Préparation rapide
- Excellents pour les réceptions, comme grignotines au bar, pour les menus d'enfants
- Excellent contrôle des portions et du coût

Suggestions de présentations

Les bâtonnets de fromage mozzarella en pâte font partie intégrante des choix de hors-d'œuvres et amuses-gueules. On les sert lors de réceptions ou comme grignotine au bar. Ils font partie des menus pour enfants. Essayez-les avec une sauce tomate ou trempette salsa.

Mode de cuisson

Cuire à grande friture sans décongeler pendant environ 2 minutes 20 secondes à 360°F. Laissez reposer pour 2 minutes avant de servir.

Valeur nutritive

Taille De Calcul 100 g	
Teneur	
Calories	338.0
Lipides	23.0 g
Saturés	7.0 g
+ trans	0.4 g
Polyinsaturés	
Oméga-6	n/a g
Oméga-3	n/a g
Cholestérol	25.6 mg
Sodium	1320.0 mg
Glucides	
Fibres alimentaires	0.9 g
Sucres	3.9 g
Protéines	16.8 g
Vitamine A	114.0 RE
Vitamine C	0.0 mg
Calcium	474.0 mg
Fer	0.7 mg

Nov 21/08

Spécifications

SCC 100 69299 37912 6
Format caisse 2 x 1 kg = 2 kg
Poids moyen d'un morceau (25 g) (0.9 on)
Nbre. moyen de morceaux 80

Ingrédients

Mozzarella frais transformé (lait pasteurisé, peut contenir des ingrédients laitiers modifiés, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, chlorure de calcium), eau, ingrédients laitiers modifiés, citrate de sodium, sel, bicarbonate de sodium, sorbate de potassium dans une pâte de: eau, chapelure de blé grillée, amidon, farine de maïs, farine de blé, margarine, sel, fromage romano en poudre, farine de soya, sucre, levure chimique, épices, gomme de guar et saveur. Rissolés dans de l'huile végétale pure (huile de canola).

Allergènes

Lait, blé, soya

Avantages pour la santé

Source de calcium

Caisse (cm) (L x L x H) 30.0 x 19.8 x 9.8
Vol. cu. caisse (cm) 5,821
Palette (rangs/haut) 20 / 10 = 200



Créez des menus plus facilement que jamais