

JANES

Services alimentaires

Faits de fromage mozzarella léger, légèrement panés avec notre mélange spécial d'herbes et d'épices italiens.



Caractéristiques

- Saveur douce et crémeuse
- Cuisson rapide
- Une pâte tempura délicieusement légère

Avantages

- Plait aux palais les plus délicats
- Préparation rapide
- Appétissant et alléchant

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

Par 100 g	
Teneur	
Calories	267.0
Lipides	11.6 g
Saturés	7.0 g
+ trans	0.6 g
Polyinsaturés	n/a
Oméga-6	n/a g
Oméga-3	n/a g
n/a	n/a
Cholestérol	32.6 mg
Sodium	1020.0 mg
Fibres alimentaires	0.8 g
Sucres	3.5 g
Protéines	19.2 g
Vitamine A	128.0 RE
Vitamine C	1.0 mg
Calcium	444.0 mg
Fer	1.3 mg

Nov 21/08

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 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

Lait, blé

Avantages pour la santé

Source de calcium

Spécifications

SCC	100 69299 37918 8	Caisse (cm) (L x L x H)	30.0 x 19.8 x 9.8
Format caisse	2 x 1 kg = 2 kg	Vol. cu. caisse (cm)	5,821
Poids moyen d'un morceau	(25 g) (0.9 on)	Palette (rangs/haut)	20 / 10 = 200
Nbre. moyen de morceaux	80		

Créez des menus plus facilement que jamais

