



## LES SAVEURS D'AMATXI

# CROQUETTES MORUE

### Ingrédients

Préparation à base de béchamel et de morue

LAIT demi-écrémé stérilisé origine Pays Basque 51,7%, Farine de BLE Herriko 10,9%, Huile de tournesol 5,4%, filets de MORUES 21,8%, Ail 0,9%, Sel 0,7%, Poivre 0,05%, Huile d'olive 0,3% Persil 2,2% Chapelure G12 2,4, chapelure P1 1,2% Encollant 2,4% (farine de BLE, gluten de BLE)

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

Pour 100 g

Energie (kcal)	205
Energie (kJ)	858
Matières grasses (g)	9,5
dont acides gras saturés (g)	4,4
Glucides (g)	21
dont sucres (g)	5,9
Protéines (g)	7,3
Sel (g)	1,6
Protéines / Matières Grasses	
Calcium (mg)	-

### Allergènes

Céréales à base de gluten	Contient
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence Garantie
Poissons et produits à base de poisson	Contient
Arachide et produits à base d'arachide	Absence Garantie
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie
Lait et produits laitiers (lactose inclus)	Contient
Fruits à coque et produits dérivés	Absence Garantie
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie
Graines de sésame et produits dérivés	Absence Garantie
Anhydride sulfureux et sulfites	Absence Garantie
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence Garantie

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de ALPENA – LA FABRIQUE GOURMANDE. Les informations peuvent varier en fonction de nos sources d'approvisionnement. Il convient de se référer à l'étiquette produit.

## Informations complémentaires

OGM	ORIGINE
Ne contient pas ni n'a été élaboré à partir d'OGM	Produit et Conditionné en France
Mode de conservation avant ouverture	Mode de conservation après ouverture
A conserver au frais négatif T° à -18 C	A conserver au frais négatif T° à -18 C
Suggestions de mise en œuvre	

Versez l'huile dans une friteuse puis faites chauffer à 190°C. Plongez les croquettes puis faites-les cuire pendant 1min45 / 2 min minutes, en les retournant délicatement. Elles doivent être dorées. Déposez-les au fur et à mesure sur une assiette. De préférence, les placez sur du papier absorbant avant de les servir.

## Conditionnement

Format	Pièce	Colisage X200
Poids net (g)	30 g	6000 g
Largeur (mm)		400 mm
Longueur (mm)		300 mm
Hauteur (mm)		200 mm
Couches/palette		
PCB		

