

REPLISSAGE POUR PÂTÉ AU POULET



Code de cas
19285

Pack et taille
3 x 1,81 kg

Les farces pour pâtés sans viande (poulet et boeuf) offrent une solution unique pour maximiser la valeur des restants d'aliments protéinés. Elles permettent également de transformer la production excédentaire en source de revenus.

Faits nutritionnels

Portion	250 mL
Quantité par portion	
Calories	Calories provenant des lipides 150
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 5g	8%
Graisse saturée 1g	5%
Cholestérol 0mg	0%
Sodium 1110mg	46%
Glucides totaux 21g	7%
Fibre alimentaire 2g	8%
Sugars 3g	6%
Protéine 5g	10%
Vitamine A 20%	Vitamine C 0%
Calcium 4%	Fer 2%
Vitamine E 0%	Thiamine 0%
Magnésium 0%	Zinc 0%

* Pourcentage des valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2 000 calories.

Les données nutritionnelles sont basées sur nos données actuelles. Toutefois, étant donné que les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

INGRÉDIENTS

Bouillon de poulet (eau, fond de poulet), pommes de terre réhydratées (phosphate de sodium), carottes, pois, amidon de maïs modifié, céleri, oignons, huile de canola ou de soya, farine de blé, sel, gélatine de boeuf, gras de poulet, poudre de lait écrémé, saveur de poulet (extrait de levure), épices, bêta-carotène, acide lactique.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES PRÉPARATION

Les farces pour pâtés sans viande sont abordables et polyvalentes et peuvent être utilisées pour de nombreuses applications lors de la préparation de repas savoureux et nutritifs. Simples à utiliser et offrant une qualité uniforme, elles permettent de créer des plats distincts et délicieux, faciles à personnaliser (selon le profil des protéines).

Les utilisations premières sont les pâtés, les pâtés de viande, et les ragoûts. Pour un pâté : 1. Mélanger 2 parties de farce à pâté avec 1 partie de protéines. 2. Sur un feu d'intensité moyen faible, réchauffer le mélange en remuant souvent. 3. Une fois que le mélange a atteint une température de 74 °C (165 °F), transférez-le dans un plat à pâté en le recouvrant ensuite d'une garniture faite de pâte. Les différents aliments protéinés ne sont pas limités aux profils de saveurs des farces pour pâtés.

IDÉES DE SERVICE

Servir avec de la salade fraîche et des légumes cuits à la vapeur.

MANIPULATION

Garder surgelé. Prêt à cuisiner. Ne pas recongeler. Ne pas utiliser si la pellicule est déchirée ou manquante.

STOCKAGE

Durée de conservation: 21 mois

Température de stockage: C

PLUS

Les farces pour pâtés sans viande sont abordables et polyvalentes et peuvent être utilisées pour de nombreuses applications lors de la préparation de repas savoureux et nutritifs. Simples à utiliser et offrant une qualité uniforme, elles permettent de créer des plats distincts et délicieux, faciles à personnaliser (selon le profil des protéines).

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	3 x 1,81 kg	Poids du boîtier:	5.9 KG KG	UPC:	63211192858
Cube:	0.0111 M	Taille de la valise:	45.09CM x 27.64CM x 7.80CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211192855