

Burger aux choux-fleurs / fromage



Nos burgers ont un look artisanal, comme si vous les aviez préparés vous-même. Avec leur 75 g/pièce, ils accompagnent parfaitement de nombreux plats de viande, de poisson ou végétariens. Une alternative surprenante et délicieuse aux légumes classiques.

Mélange de chou-fleur, de poireau et de fromage enrobé dans une croustillante panure aux graines de sésame, qui confère au burger sa touche particulière.

INGRÉDIENTS

Choux-fleurs (39%), chapelure (farine de blé, sel, levure), fromage (13%) (œuf), huile de tournesol, eau, amidon de maïs, farine de blé, poireaux, crème, sésame 1%, persil, sel iodé (sel, iodure de potassium), poivre blanc.

VALEURS NUTRITIONNELLES (100G)

Energie: 1008kj/242kcal

Matières grasses: 14g

Graisses dont acides gras saturés: 3.4g

Glucides : 20g

Glucides dont sucres: 1.6g

Fibres alimentaires: 1.9g

Protéines: 9g

Sel: 1.11g



LA PRÉPARATION



Faites chauffer 1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle et ajoutez la quantité désirée de produit.
Réchauffez à feu moyen en remuant de temps en temps.



Préchauffer le four à 200°C. Réchauffer les burgers pendant 9-10 min. d'un côté, puis 9-10 min. de l'autre jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.



Faites chauffer 1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle et ajoutez la quantité désirée de produit.
Réchauffez à feu moyen en remuant de temps en temps.

ALLERGÈNES

Gluten, Oeuf, Lait, Sésame



INFORMATION LOGISTIQUE (EURO PALLET)

1000G



Item code:	100304810
Nr & poids:	10x1000g
Couche/Cartons:	5x9c
GTIN CU:	5411361110393
GTIN SU:	05411361110287
JD Edwards:	27712
Emballage:	Polybag
Langues:	NL - EN - FR - DE - ES - PT - IT - DA - CS - SK - HU - HR - SK - HR - H - CZ

Le produit est disponible au picking (au carton)