

Burger de quinoa et chou vert frisé



Ce burger végétarien fabriqué à partir de beaux légumes est tout à fait indiqué comme entrée ou comme plat d'accompagnement ou en guise de surprenant pain burger vegan. La croûte de quinoa confère au burger un côté croustillant supplémentaire.

+/- 75g / burger

INGRÉDIENTS

Chou vert frisé 18%, quinoa précuit 13% (eau, quinoa), eau, panure, (**farine d'épeautre**, quinoa soufflé, huile de tournesol, sel, levure), huile de tournesol, pommes de terre, carottes, oignons grillés (oignons, huile de colza), fèves de **soja**, flocons de pommes de terre, farine de **blé**, bouillon de légumes (sel iodé, (sel, iodate de potassium), maltodextrine, oignon en poudre, ail en poudre, épices, huile de colza), sauce **soja** (eau, sel, fèves de **soja**, **blé**), sel iodé (sel, iodure de potassium), sucre, curry en poudre, ail en poudre, gingembre en poudre, poivre noir.

VALEURS NUTRITIONNELLES (100G)

Energie: 774kJ/185kcal

Matières grasses: 9.5g

Graisses dont acides gras saturés: 0.9g

Glucides : 20g

Glucides dont sucres: 5.5g

Fibres alimentaires: 2.9g

Protéines: 4g

Sel: 0.95g



LA PRÉPARATION



180°C - 4min



Préchauffer le four à 200°C. Réchauffer les légumes panés pendant 6-8 min. d'un côté, puis 6-8 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, Soja

INFORMATION LOGISTIQUE (EURO PALLET)

300G

1.2KG



Item code:	100353610
Nr & poids:	10x300g
Couche/Cartons:	16x10c
GTIN SU:	05411361090978
GTIN CU:	05411361090961
JD Edwards:	27588
Emballage:	Box
Langues:	NL - F - D - UK - SL - CZ



Item code:	100316810
Nr & poids:	6x1.2kg
Couche/Cartons:	9x9c
GTIN SU:	05411361090176
GTIN CU:	05411361090077
JD Edwards:	27224
Langues:	NL - F - D - UK - E - P - IT - GR - DK - SE - NO - FI - CZ