



Bottoni aux crevettes rouges

MIN
3-4'
TEMPS DE CUISSON

kg
2kg ?
PAR CARTON

90g
PORTION

18
MOIS À -18°C

Ingédients (pâtes)

Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol 29%

Ingédients

Bisque de crevettes rouges 60%, crevettes rouges 29%, chapelure, gélatine alimentaire d'origine animale, cerfeuil, poivre.

Peut contenir : moutarde, soja.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie kcal 160 – Énergie kJ 674 – Protéines g 10 – Glucides g 21,5 dont sucres g 1,4 – Graisses g 3,5 dont acides gras saturés g 0,63 – Fibres g 1,0 – Sel g 0,92

Élimination

Fiche technique

17 - 18 g
POUR LES PIÈCES

5,2 cm
LONGUEUR D'UNE PIÈCE

5,2 cm
HAUTEUR D'UNE PIÈCE

15
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

33
POURCENTAGE DE PÂTES

67
POURCENTAGE DE
REMPLEISSAGE

EMBALLAGE : 7 plateaux de 16 pièces.