

Autre format :
Finger Food chèvre

PRODUIT

Ce savoureux bâtonnet de Mozzarella pané **MAESTRELLA** est enrobé d'une panure épicée délicieusement croustillante qui renferme de la mozzarella fondante. Idéal pour la restauration nomade, à croquer ou à dipper, mais aussi pour la restauration à table en accompagnement d'une salade ou en alternative à d'autres protéines animales comme le poisson ou le poulet pané. Surgelés, ils offrent les nombreux **avantages de l'IQF** : **maîtrise** du coût matière, **régularité**, **facilité** de manipulation...

Conseils d'utilisation :

Consignes de réchauffage à privilégier :

Sans décongélation préalable, en friteuse, 2 min à 180°C

Sans décongélation préalable, au four, 7 min à 185°C

Autres consignes de réchauffage possibles

-Sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaque, sur une couche, et réchauffer au four à chaleur sèche à 150/175°C, pour atteindre +65°C à coeur.

-En liaison froide : déposer les produits sur plaque, sur une seule couche, les couvrir et laisser décongeler en chambre froide (0 à +3°C) jusqu'à J+3 maximum.

Réchauffer au four à chaleur sèche à 150/175°C, pour atteindre +65°C à coeur.

-En liaison froide : déposer les produits sur en bac gastro avec couvercle, sur une seule couche, et laisser décongeler en chambre froide (0 à +3°C) jusqu'à J+3 maximum.

Réchauffer à 125°C, pour atteindre +65°C à coeur.

La température à coeur des produits doit être supérieure à +65°C mais ne doit pas être excessive (>70-75°C) pour limiter tout risque d'éclatement des produits et tout risque de brûlure.

Poids : 20g ; Dimensions (L x l x e) : 95 x 23 x 20 mm

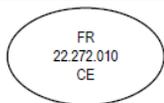
Dénomination légale de vente	Préparation à base de mozzarella au lait pasteurisé, enrobée, frite, cuite, surgelée IQF
Ingrédients	Enrobage 52 % : (Farines (blé , maïs), huile de tournesol, eau, amidons (blé , pomme de terre), albumine d' œuf , sel, levure, épices, stabilisant : E461, agents levants : E500, E450)) ; Préparation à base de fromage de mozzarella 48 % (Mozzarella (dont lait) 41 %, eau, amidon transformé de pomme de terre (E1414), blanc d' œuf en poudre, lactose , amidon de pomme de terre, protéines de lait , épaississant : E461, sel).
Site de production	Farmor (22)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	12 mois
Conditions de stockage avant/après ouverture	Inférieure ou égale à -18°C

Autre format :
Finger Food chèvre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1378 kJ 330 kcal	16%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	18 g 7,7 g	26% 40%
Glucides <i>Dont sucres</i>	27 g 1,4 g	10,4% 1%
Protéines	14 g	28%
Sel	1,3g	22%

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose) œuf et produits à base d'œufs, céréales contenant du gluten. Traces possibles de soja, céleri et moutarde.
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Ligne de production certifiée BRC/IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04 06 90 79 90

* Date de durabilité minimale garantie réception client

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230027069			1 kg	1,01 kg	95 x 23 x 20 mm
Colis		03523230027076	Colis de 5 sachets	5 kg	5,4 kg	390x 290 x 140 mm
Palette			Palette type Europe	480 kg	538 kg	

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	12	96	480

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)