

Rouleaux de printemps aux légumes

Ces rouleaux de printemps
faits à la main sont farcis
d'un mélange sélectionné
de légumes frais.



Rouleaux de printemps aux légumes

100 x 20g morceaux

Greco Item # 00302
GTIN # 10874163003027

Ingrédients: Enveloppe: (farine, eau, huile de soya, sel) Chou, Carottes, Vermicelle (poudre d'arrow-root, eau), Champignons volvaires, Huile de soya, Haricots à parchemin verts, Pois mange-tout, Oignon, Graines de sésame blanches, Huile de sesame, Sel, Ail, Sucre, Sauce soya (eau, fèves de soya, blé, sel), Poudre de chili (piment rouge), Poudre de cari (avec muscade), Poivre noir. **Contient: Blé, Sésame, Soya.**

Instruction de preparation:

Latemperature interne doitatteindre de 74°C / 350 °F maintenue pendant au moins 15 seconds.

Four : Cuire le produit congelé à 175 °C / 350 °F pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soit chaud.

Friteuse : Préchauffer la friteuse à 175 °C / 350 °F. Fraire frire le produit congelé environ 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit chaud.

Micro-ondes : Placer les rouleaux de printemps décongelés dand une assiette allant au micro-ondes, puis fair chauffer pendant 1,5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds..

Net wt / poids net	2.00 kg
	4.375 lb
Gross wt / poids brut	2.91 kg
	5.291 lb
Length / longueur	26.4922 cm
	10.43 "
Width / largeur	14.5034 cm
	5.71 "
Height / la taille	13.0048 cm
	5.12 "
Cube	0.005097 m3
	0.18 ft 3
TI	28 cases
HI	11 cases
Cs pallet / palette	308 cases
Frozen shelf life / durée de conservation congelé	24 months

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 4 pieces (80 g) pour 4 morceaux (80 g)	
Calories 190	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 9 g	12 %
Saturated / saturés 1.5 g	
+ Trans / trans 0 g	8 %
Carbohydrate / Glucides 24 g	
Fibre / Fibres 3 g	11 %
Sugars / Sucres 3 g	3 %
Protein / Protéines 4 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	