



Rouleaux de printemps aux légumes

Rouleaux de printemps aux légumes

300 pcs (28g)

Greco # 00314

Point de réflexion

Les rouleaux de printemps ont une longue histoire en Chine. On dit que la pâtisserie est apparue sous la dynastie des Jin de l'Est, lorsque les gens faisaient des gâteaux minces avec de la farine et les mangeaient avec des légumes le jour du début du printemps. Les galettes s'appelaient à l'époque "plat de printemps". Plus tard, les plats de printemps ont évolué pour devenir des gâteaux de printemps. Sous les dynasties Ming et Qing, il y avait une coutume de "mordre le printemps", ce qui signifie accueillir la belle saison en mangeant des gâteaux de printemps. La pratique était censée conjurer le désastre et le mal. Parallèlement à l'amélioration constante des compétences culinaires, les gâteaux de printemps ont évolué pour devenir des rouleaux de printemps, de plus petite taille. Les rouleaux de printemps étaient inclus dans les collations de la cour impériale.

méthode de préparation : Faites frire le contenu congelé dans l'huile chaude à 176 °C (350 °F) pendant environ 3 minutes. La température interne minimale doit atteindre 74 °C (165 °F) pendant au moins 15 secondes.

Ingrédients: GARNITURE : Chou, haricots verts, carottes, champignons, oignons, vermicelle (haricots mungo verts, eau), tofu (soya, eau, chlorure de magnésium), huile de soya, sel et épices. PÂTE : Farine de blé, eau, sel, huile de soya. **Contient :** du soya et du blé.

GTIN	10874163003140
Net wt / poids net	8.50 kg 18.8 lb
Gross wt / poids brut	9.10 kg 20 lb
Length / longueur	36.8 cm 14.5 "
Width / largeur	32.1 cm 12.6 "
Height / la taille	20.3 cm 8 "
Cube	0.0240693 m3 0.85 ft 3
TI	9 cases
HI	6 cases
Cs pallet / palette	54 cases
Frozen shelf life / durée de conservation congelé	24 months

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 3 pieces (84 g) pour 3 morceaux (84 g)	
Calories 120	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 1.5 g	2 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides 21 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 6 g	6 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 440 mg	19 %
Potassium 600 mg	13 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	