



boules de sésame

Greco Int'l Sales Corp. Suite 206

239 Midpark Way SE

Calgary AB T2X 1M2

403 931 4353 www.Greco@intl.ca

boules de sésame

Point de réflexion

Les boules de sésame, Jian Dui, remontent à la dynastie Tang (7e siècle de notre ère) en Chine. Ces pâtisseries rondes étaient un aliment de palais populaire à Chang'an, la capitale de la dynastie Tang.[1] Sans surprise, lorsque les gens ont migré à travers la Chine, ils ont apporté des boules de sésame avec eux et la recette a persisté de siècle en siècle.

Method de préparation :

La température interne doit être de 74 ° C / 165 ° F pendant au moins 15 secondes.

Faites frire la boule de sésame congelée dans l'huile à 350°F/176,7°C pendant 4 minutes.

Ingédients: Farine de riz gluant, pâte de haricot rouge, eau, sucre, graines de sésame blanc, bicarbonate de soude.



Nutrition Facts		
Serving Size	20 grams	Servings Per Container about 240
Amount Per Serving	Calories 70	Calories from Fat 25
Total Fat	3g	4 %
Saturated Fat	0g	0 %
Trans Fat	0g	
Cholesterol	0mg	0 %
Sodium	5mg	0 %
Total Carbohydrate	10g	3 %
Dietary Fiber	less than 1g	2 %
Sugars	7g	
Protein	2g	
Vitamin A	0 %	Vitamin C 0 %
Calcium	0 %	Iron 0 %
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:		
Total Fat	Less than 65g	80g
Saturated Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g
Calories per gram:		
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4		