

ALIGOT DE L'AUBRAC - Preparazione gastronomica surgelata a base di purè di patate e di formaggio "Tome fraîche de l'Aubrac" IGP

Codice:
36691

Peso netto: 6 kg

3 x 2 kg

Ingredienti: purè di patate reidratato 52% (acqua, fiocchi di patate, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, antiossidanti: esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi, **bisolfito** di sodio; correttore d'acidità: acido citrico, spezie, aroma naturale), **formaggio** "Tome fraîche de l'Aubrac" IGP di **latte** crudo e intero 35%, **panna**, siero di **latte**, fecola di patate, sale.

Utilizzo: in una casseruola e su una piastra calda (potenza 7/fuoco alto): portare a ebollizione 700 ml di acqua. Versare tutto in una volta il contenuto della busta congelata e mescolare con una spatola per 30 minuti. Continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Allungare l'aligot più volte. Fare attenzione a mescolare regolarmente in modo che l'aligot non si attacchi al fondo del piatto. Cuocere fino a raggiungere i 70°C per 2 minuti.

Conservare a -18°C.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta del fornitore

Lotto n°: vedere l'etichetta del fornitore

Dichiarazione nutrizionale, valori medi per 100 g	
Energia	697 kJ / 167 kcal
Grassi	11 g
Di cui acidi grassi saturi	6,7 g
Carboidrati	9,7 g
Di cui zuccheri	0 g
Fibre	1,2 g
Proteine	6,8 g
sale	0,8 g



Distribuito da: SYSCO FRANCE SAS, MIN de Rungis – Bâtiment A1, Rond-Point des Roses 94550 CHEVILLY-LARUE (France)