

CHOUCROUTE au NATUREL

Boîte 5/1 – 4.1 kg – 27 à 41 portions

CHOUX
ORIGINE
FRANCE

Mise à jour : 14/06/2016

LES + PRODUITS :

- + Choux d'origine 100% France
- + SANS porc, SANS alcool et SANS matière grasse
- + Légume à cuisiner en entrée ou en accompagnement



INGRÉDIENTS :

Choucroute (chou, sel), jus de couverture : eau, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes, épices.

MISES EN OEUVRE :

Consommation froide : Rincer, égoutter, presser et assaisonner selon votre goût.



Four ventilé : Placer la choucroute dans un bac ½ gastronorme couvert ; départ à froid, 45 minutes, 125° C.



Casserole : Placer la boîte fermée 30 minutes dans l'eau frémissante.



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres	Protéines	Sel	Allergènes
16 Kcal / 66 Kj	0,2 g (0 g)	1,5 g (0,8 g)	2 g	1 g	1 g	-

RESPECT DU GEM-RCN (PORTIONS ET FRÉQUENCES) :

	Enfant Maternelle	Enfant Elémentaire	Adolescent	Adulte, Personne âgée domicile	Personne âgée institution	
					Déjeuner	Dîner
Portions	41	41	27	27	27	27
Fréquences	10/20	10/20	10/20	10/20	10/20	7/20 mini

CHOUCROUTE au NATUREL

Boîte 5/1 – 4.1 kg – 27 à 41 portions

CHOUX
ORIGINE
FRANCE

Mise à jour : 14/06/2016

IDÉE RECETTE :

Gratin de Choucroute

Ingrédients (10 personnes)

1 boîte 5/1 de choucroute au naturel
4 kg de purée de pommes de terre
1 kg de gruyère Râpé

Temps de préparation : 15 minutes



Préparation

Ouvrir la boîte, rincer la choucroute et presser là.
Dans un plat allant au four, étaler une couche de Choucroute.
Couvrir d'une couche de purée de pommes de terre.
Parsemer de gruyère râpé.
Gratiner à four très chaud.
Servir accompagné d'une viande ou de gibier.

Ce gratin est un vrai délice pour petits et grands ! Une occasion idéale de faire goûter la choucroute aux enfants, et surtout... de leur faire apprécier !

Astuces du Chef

Transformer ce gratin en Parmentier de choucroute en intercalant une couche de viande hachée cuisinée. Malin et délicieux !

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

					Dimensions (mm) (LxIxh) UVC Colis Palette
UVC/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Poids brut (kg) UVC/Colis/Palette	Poids net (kg) UVC/Colis/Palette	
3	11	5	4.6/14/790	4.1/12.3/677	155x155x245 465x155x245 1200x800x1375
Code EAN unité		N° Agrément	N° Nomenclature douanière	Site de fabrication	
3 022 82 451 011 1		FR 72.090.003 CE	20059960	Connerré (Sarthe)	

INFORMATIONS PRATIQUES :

Stockage :

- **Avant ouverture :** à température ambiante dans un endroit frais et sec.
- **Après ouverture :** à conserver au réfrigérateur dans un emballage alimentaire et à consommer rapidement.

DLUO : 4 ans

Origine : Choux : France

Lieu de fabrication : Fabriqué à Connerré (72)

