

TOPINAMBOURS du VAL de LOIRE

Boîte 3/1- PNT : 2 400 g - PNE : 1 470 g – 9 à 14 portions

→ LES + PRODUITS :

- + Plus de corvée d'épluchage : légume prêt à cuisiner.
- + Mise en œuvre rapide : réchauffer et assaisonner selon votre goût. Se cuisine comme la pomme de terre.
- + Légume oublié : chic et tendance
- + Texture fondante



Cultivé
et Élaboré
en France

→ INGREDIENTS :

Topinambours, eau, sel de mer, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

→ MISES EN ŒUVRE :

Consommation Froide : Egoutter et assaisonner selon votre goût.



Four Ventilé : Placer les topinambours dans un bac ½ gastronorme couvert ; départ à froid, 35 minutes, 125°C.



Bain Marie : placer la boîte fermée 20 minutes dans l'eau frémissante.

→ VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Protéines	Glucides (dont sucres)	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Fibres	Sel	Allergènes
79 Kcal / 334 Kj	2g	14.8g (dont 9.6g)	0.7g (dont 0g)	2.8g	0.6g	/

→ RESPECT DU GEM-RCN : PORTIONS ET FREQUENCES

	Enfant Maternelle	Enfant Elémentaire	Adolescent	Adulte, Personne âgée domicile	Personne âgée institution	
					Déjeuner	Dîner
Portions	14	14	9	9	9	9
Fréquences	10/20	10/20	10/20	10/20	10/20	7/20 mini

TOPINAMBOURS du VAL de LOIRE

Boite 3/1- PNT : 2 400 g - PNE : 1 470 g – 9 à 14 portions

→ IDEE RECETTE

Velouté de topinambours

Ingrédients

Topinambours Gillet Contres
Echalotes
Jambon de pays
Vin blanc
Crème liquide
Persil
Poivre, sel (si besoin)

Préparation

Egoutter les topinambours.
Emincer les échalotes, les faire blondir dans du beurre puis déglacer au vin blanc.

Ajouter les topinambours, la crème, le persil, le poivre et le jambon coupé en petits dés. Laisser chauffer 10 minutes. Passer le tout au mixeur. Servir avec une quenelle à la truffe ou avec du foie gras poêlé.



Astuce du Chef : Rajouter du fromage fouetté dans le velouté il sera plus onctueux.

→ INFORMATIONS LOGISTIQUES

UVC/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Poids brut (kg) UVC/Colis/Palette	Poids net total (kg) UVC/Colis/Palette	Dimensions (cm) Colis Palette
3	11	7	2.67/8.0/636	2.4/7.20/554.4	470x155x155 1200x800x1200
Code EAN unité	N°d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication		
3 21535612211 6	FR 72.090.003 CE	0714000000	Connerré (Sarthe)		

→ INFORMATIONS PRATIQUES

Stockage :

- * Avant ouverture : à température ambiante dans un endroit frais et sec.
- * Après ouverture : à conserver au froid (entre 4 et 6 °C) et à consommer rapidement.

DLUO : 4 ans

Origine : Topinambours du Val de Loire

