



Cavendish Farms®

BÂTONNETS DE MOZZARELLA EN PÂTE À FRIRE TEMPURA, À L'ITALIENNE

56210 19185

Mode de préparation

Friteuse
Température : 180°C /350°F
Temps de cuisson : 2 1/4 - 2 3/4 minutes

Air Fryer
Température : 420°F
Temps de cuisson : 4-5 minutes

Détails sur le produit

Product Name	Bâtonnets de Mozzarella en Pâte À Frire Tempura, À L'italienne
GTIN - 14	100 56210 19185 1
GTIN - 12	0 56210 19185 4
Grade	Grade A
Coated	Oui
Shelf Life	24 months
Pack Size	1 X 5 LB
Net Weight (LB)	5
Gross Weight (LB)	5.6
Pallet Pattern (ti x hi)	20 X 8
Case Cube (ft3)	0.24
Case Dimensions (in)	11.875" x 7.875" x 4.375"
Packaging Type (Case)	Boîte blanche
Packaging Type (Bag)	Sacs en plastique
Pieces per Case	115
Oz. per Case	80

Nutrition Facts

Valeur nutritive

2 pieces (30 g)

2 morceaux (30 g)

		% Daily Value*/ % valeur quotidienne*
Calories 90		
Fat/Lipides	4.5 g	6%
Saturated/Saturés	2 g	
+ Trans/trans	0.1 g	11%
Carbohydrate/Glucides	7 g	
Fibers/Fibres	0 g	0%
Sugars/Sucres	1 g	1%
Protein/Protéines	5 g	
Cholesterol/Cholestérol	10 mg	
Sodium	330 mg	14%
Potassium	30 mg	1%
Calcium	150 mg	12%
Iron/Fer	0.5 mg	3%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot

*5% ou moins c'est peu,

15% ou plus c'est beaucoup

Ingrédients : Fromage mozzarella (lait, substances laitières modifiées, culture bactérienne, sel, chlorure de calcium, enzyme
microbienne) • Chapelure de blé grillée avec extraits d'épices • Farine de blé • Huile végétale (huile de soya et/ou huile de canola) • Farine de maïs jaune • Sel • Farine de soya dégraissée • Sucres (sucre, dextrose) • Poudre d'oignon • Poudre à pâte
• Épices • Poudre d'ail • Persil déshydraté • Arôme • Dextrine de tapioca • Amidon de maïs • Polysorbate 60 (émulsifiant)
Contient : Lait • Blé • Soya
Transformé dans la même usine de transformation que du poisson, des oeufs, du lait, du blé, des sulfites et du soya.