





ANELLI DI CIPOLLA INTERI, PASTELLATI ALLA BIRRA, PREFRITTI E SURGELATI.

- Facili da preparare sia in friggitrice che in forno.
- Costo porzione conveniente per comporre i tuoi piatti misti
- Esperienza unica, anello intero di cipolla avvolto in una croccante pastella alla birra

COMBO MIX -TRADIZIONALE-



OCCASIONI DI CONSUMO











METODI DI COTTURA



175°C 2:30-3 min.



220°C 11 min.

CONSERVAZIONE

-18°C ***



INGREDIENTI

Cipolle (39%), pastella (38%) (farina di frumento zucchero, amido di frumento modificato, sale, farina di riso, siero di latte in polvere, agenti lievitanti (E500, E450), stabilizzante: E412, coloranti: E160c, spezie), olio di girasole, birra (11%).

Contiene glutine e prodotti a base di latte.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice Prodotto: 590801 Nº Pezzi per busta: 32 - 50 Peso pezzo: 24 g

48

	Peso Netto	Peso Netto Dim (mm) 1 kg W280 x H380 Peso Netto Dim (mm) 6 x 1 kg L382 x W287 x H265		EAN
_	1 kg			8710438042474
	Peso Netto			EAN 8710438042481
	6 x 1 kg			
	Cartoni per Strato Cartoni per Pallet		Dim (cm)	EAN
	8x6	288 kg	L120 x W80	8710438076578

x H181

Contatta il tuo consulente McCain foodservice

infofoodservice@mccain.it 0354526111 www.mccainfoodservice.it

VALORI NUTRIZIONALI

Media per 100g di prodotto surgelato	Prodotto Surgelato
Valore Energetico (kJ/kcal)	1000/240
Grassi (g) di cui	13,5
Saturi (g)	2
Carboidrati (g) di cui	25,5
Zuccheri (g)	4,5
Proteine (g)	3
Sale (g)	1,2

www.mccainfoodservice.it | LUGLIO 2017