

## Burger de légumes



Nos burgers ont un look artisanal, comme si vous les aviez préparés vous-même. Avec leur 100 g/pièce, ils accompagnent parfaitement de nombreux plats de viande, de poisson ou végétariens. Une alternative surprenante et délicieuse aux légumes classiques.

Mélange subtil de carottes, céleri et poireau.

### INGRÉDIENTS

---

Légumes (26%) (carottes, **céleri**, poireaux, en proportions variables), riz précuit (eau, riz), chapelure (farine de **blé**, levure, sel), huiles végétales (huile de tournesol, huile de colza), **fromage** fondu (**fromage**, eau, **beurre**, protéines de lait, **lactosérum en poudre**, sels de fonte : E452, E339, sel), oignon, flocons de pomme de terre, eau, semoule de **blé**, farine de **blé**, sel iodé (sel, iodure de potassium), **oeufs** entiers en poudre, ciboulette, ail en poudre.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (100G)

---

Energie: 942kJ/225kcal

Matières grasses: 11.8g

Graisses dont acides gras saturés: 5.4g

Glucides : 23.2g

Glucides dont sucres: 1g

Fibres alimentaires: 2.2g

Protéines: 5.5g

Sel: 1.5g



## LA PRÉPARATION

---



Chauffer 3 cuillères à soupe d'huile et réchauffer les légumes panés pendant 5-7 min.



Préchauffer le four à 200°C. Réchauffer les légumes panés pendant 6-7 min. d'un côté, puis 6-7 min. de l'autre jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.



+/- 4 min. à 180°C

## ALLERGÈNES

---

Gluten, Oeuf, Lait, Céleri

## INFORMATION LOGISTIQUE (EURO PALLET)

---

1000G



<b>Item code:</b>	100353510
<b>Nr &amp; poids:</b>	10x1000g
<b>Couche/Cartons:</b>	5x9c
<b>GTIN CU:</b>	5411361110409
<b>GTIN SU:</b>	05411361110294
<b>JD Edwards:</b>	27711
<b>Emballage:</b>	Polybag
<b>Langues:</b>	NL - F - D - UK - E - P - IT - DK - SK - HR - H - CZ

Le produit est disponible au picking (au carton)

---

