

FICHE TECHNIQUE GROMPEREKICHELCHER

Grompck!
vom Grill für Rond



EXPLICATIONS

Grompch S à r.l. est une jeune entreprise qui confectionne des galettes de pommes de terre, également connues sous le nom de 'Gromperekichelcher' en luxembourgeois. Un produit typiquement luxembourgeois, préparé de manière artisanale dans nos ateliers en respectant notre recette éprouvée depuis plus de 20 ans.

INGREDIENTS

Pomme de terre (66%), oignons (21%), Huile végétale: palme, tournesol, farine de blé, oeufs, persil, aromates:sel, exhausteurs de goût: E621,E631,E627, **lactose**, amidonde pomme de terre, graisse de pomme de terre, aromes, épices: sel, poivre, muscades, extrait de plante aromatique, extrait de levure, ail, peut conentir de la **moutarde**, du **soja**.

Valeur énergétique	246kcal/1025kj
Glucides	21,6g
dont sucres	1,5g
Lipides	15,5g
dont acides gras saturés	3,9g
Protéines	3,7g
Fibres	2,7g
Sel	1,4g
Minéraux : Sodium	546mg



CONSERVATION	TEMPERATURE	DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)
Frigo	3-4 degré	
Congélateur	-18 degrés	6 mois

PREPARATION

Les galettes fraîches peuvent être préparées dans la friteuse à 175 degrés, 5-6 min jusqu'à ce qu'ils sont bien dorés et de préférence dans de l'huile végétale pour avoir le meilleur résultat. Ou encore, dans la poêle, laisser cuire pendant 3 à 5 minutes de chaque côté avec une quantité suffisante d'huile végétale.



USAGE

On peut les servir comme accompagnement à une soupe, comme plat principal (deux à trois pièces ou plus par personne), comme entrée par exemple au saumon fumé et de la crème fraîche ou tout simplement pour remplacer les frites ou pommes de terre classiques.

EMBALLAGE

Frais : Barquette de 4 galettes

Congelé : Sachet de 20 pièces

Avec l'option de modifier l'emballage en fonction des préférences du client (par exemple, conditionnement sous-vide pour les frais jusqu'à 100 galettes, etc.)