Kniddelen aux lardons et à la crème

Famille	Alimentation
Sous famille	Plats préparés
Catégorie	barquette
Poste Prod.	Cuisine chaude
Niveau(x)	

31/01/2022



Note
Fiche de stock rattaché

Progression

Taille barquette 0,55

300g-Kniddelen

200g sauce Kniddelen

Kniddelen (oeuf, farine(GLUTEN), sucre, sel, eau), sauce crémeuse (crème (Lactose), sel,poivre, noix de mouscade)vin blanc(SULFITE),lardons (viande de porc fumé), oignons.

Temps (HH:MM)

Préparation : Aucune | Cuisson : Aucune | Repos : Aucun | Montage : Aucun

Allergènes

Ingrédients

Désignation	Unité	Qté (Brut)	Qté (Net)
Kniddelen aux lardons et à la crème	**Barqu.**	**1,000**	**1,000**
KNIDDELEN 4KG SURG.	Kilo	0,300	0,300
Sauce kniddelen	**Kilo**	**0,200**	**0,200**
Crème fraîche 30% 1L	Litre	0,100	0,100
Vin blanc de table 0,5 2 PET	Litre	0,030	0,030
LAIT ENTIER 3.5% UHT 1 LT	Litre	0,030	0,030
Lardon	Kilo	0,060	0,060
OIGNON COUPE 2.5 KG SURG.	Kilo	0,030	0,030
Sel selon gôut	**Pièce**	**0,200**	**0,200**
muscade selon gôut	**Pièce**	**0,200**	**0,200**
Poivre selon gôut	**Pièce**	**0,200**	**0,200**