

162047



Les Churros

Produit surgelé

PRO a PRO

Date de validation
26/01/2022



Composition :

Churros traditionnels surgelés prêts à frire : farine de blé, eau, sel
± 35 pièces/kg. Pièce de 28g ±3g

OGM : ce produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'OGM, d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Allergènes : contient du gluten. Produit transformé en Espagne dans un atelier qui utilise : fruits à coques (noisettes), arachides, soja, œufs, lait et ses dérivés.

Format(s) :

Réf. 152042 / Colis de 2 x 2kg / EAN 13 : 3 55566 015204 2

Conseils de mise en œuvre :

Sans décongélation au préalable, frire les churros durant 3 à 4 mn dans une huile abondante et chaude (200°C), jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les churros doivent être à la fois croustillants et tendres à cœur. Nous vous recommandons de ne pas trop charger votre friteuse en churros encore congelés, car la température de votre huile chuterait brutalement. Le risque serait alors que vos churros ne puissent pas frire correctement et qu'ils deviennent gras.

Les churros sont servis saupoudrés de sucre cristallisé, ou accompagnés de miel, de sirop d'érable, d'une sauce au chocolat, ou au caramel.

Valeurs nutritionnelles moyennes (x100g) :

Energie	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
137 Kcal - 580 KJ	0,6g	0,1g	29g	<0,5g	3,70g	1g

Critère de contrôle (microbiologiques, physiques, chimiques ...) :

Nos critères microbiologiques sont fondés sur le règlement (CE) n°2073/2005. Toutes nos analyses sont réalisées par un laboratoire accrédité par le COFRAC.

Conditionnement :

Réf. 152042	Unités/carton : 2	Cartons/palette : 110	Cartons/couche : 11	Nbr couches : 10	Long.(mm) : 372	Larg.(mm) : 226	Haut.(mm) : 192
	Palette : Europalette	Long.(cm) : 120	Larg.(cm) : 80	Haut.(cm) : 225			

Stockage - Conservation :

Plusieurs mois à -18 °C selon la DDM

DDM (production) : 18 mois

Découvrez toutes nos informations sur www.caudalie-biarritz.com

CAUDALIE

BP 191 - F 64204 BIARRITZ CEDEX

Tél. +33 (0) 5 59 22 11 00

E-mail : contact@maison-caudalie.com

Site web : www.caudalie-biarritz.com

Date de création : 17/01/2011

Date de m.a.j. : 04/03/2021 - 4

Archivage : QUALITE 4 ans

VISA SQ