

MENU^{MC}

RONDELLES D'OIGNON EN PÂTE

Découvrez nos savoureuses rondelles d'oignon MENU. Faites avec un enrobage de chapelure croustillante, vos clients adoreront. Idéal comme accompagnement ou en entrée.

- Goût authentique et aspect croustillant.
- Cuisson rapide.
- Préparées au Canada.
- 2 formats disponibles 1/4" et 1/2".

Satisfaction garantie à 100 %

Contactez votre représentant pour plus de détails.

Colabor.com

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**

MENU^{MC}

Code	Format	Description
24478	4 kg	Rondelles d'oignon en pâte 1/4"
32765	4 kg	Rondelles d'oignon en pâte 1/2"



LIS TE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Ingrédients : Oignons, Huile végétale (huile de soya et/ou huile de canola), Eau, Chapelure de blé grillée avec épices, Farine de blé, Farine de maïs jaune, Sel, Sucres (sucre, dextrose), Farine de soya dégraissée, Poudre à pâte, Polysorbate 60.

Allégations : Voir fiches techniques.

Allergènes : Contient : Blé, Soya. Peut contenir : Poisson, Oeufs, Lait, Sulfites.

CONSERVATION



- Garder congelé dans l'emballage d'origine (-18°C).
- Durée de vie congelé : 2 ans

MODE D'EMPLOI



- Garder congelé jusqu'à l'utilisation.

Au four : Préchauffer le four à 450°F (230°C). Étaler le produit en une seule couche sur une plaque de cuisson. Mettre au four et cuire pendant environ 14 minutes. Tourner le produit occasionnellement. Retirer du four et servir.

À grande friture : Faire frire le produit surgelé dans l'huile à 350°F (180°C) pendant environ 2 à 2 1/2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne légèrement doré. Retirer et laisser reposer pendant 1 minute.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Idéal pour accompagner n'importe quel type de plat ou comme entrée en combinant avec nos ailes de poulet épicés et nos bâtonnets de fromage mozzarella.

Code	Format	Description
30311	2 kg	Bâtonnets de fromage mozzarella en pâte
98438	4 kg	Ailes de poulet épicées précuites

Contactez votre représentant pour plus de détails.
Colabor.com

