

204992



500 mm

230 mm

INGRÉDIENTS :

Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, chair de **brochet** (13% à la mise en œuvre), blancs d'**œufs**, sel, **gluten de blé**, **lactose et protéines de lait**, extrait naturel de poivre.

Liquide de couverture : eau.

Allergènes : blé, œufs, lait, poissons, traces de crustacés et de mollusques.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
131 kcal / 547 kJ	
Matières Grasses :	7,8 g
dont acides gras saturés:	5,46 g
Glucides	10,6 g
dont sucres	0,4 g
Protéines	4,1 g
Sel :	0,82 g

CONSEIL DE PRÉPARATION :

Ouvrir la boîte et égoutter les mini quenelles de brochet.

- Disposer les mini quenelles dans un plat à gratin, recouvrir de la sauce de votre choix, parsemer ou non de fromage râpé et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220°C

- Disposer les mini quenelles dans une casserole, recouvrir de la sauce de votre choix, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.

SERVICE CONSOMMATEURS

Pour toute demande de renseignements écrivez à :
Service consommateurs Julien Mack BP 30
21160 MARSANNAY LA COTE
ou téléphonez au 03 80 52 10 47 en précisant
les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte.
S.A.S JULIEN MACK 21160 COUCHEY - www.julienmack.com



Julien Mack

**Mini quenelles
de brochet**

au naturel

mini
Quenelles
de Brochet

4kg

Idées recettes

**RISOTTO DE LA MER ET
MINI QUENELLES DE BROCHET**

Riz pour risotto - Carottes - Pavés de poisson blanc (Colin) - Mélange d'épices en poudre (coriandre, gingembre, cumin...) - Huile d'olive - Bouillon de légumes

Eplucher, râper et faire cuire les carottes. Cuire les pavés de poisson. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajouter le riz et les épices et mélanger deux minutes. Baisser le feu et ajouter une louche de bouillon. Ajouter ensuite progressivement le bouillon jusqu'à ce que le riz soit cuit. Pendant ce temps faire rissoler les mini quenelles à la poêle. Quand le riz est cuit, ajouter les carottes et les mini quenelles. Servir avec les pavés de poisson.



l'idée
de sauces

pour accompagner les mini quenelles de Brochet

Sauce Nantua
Sauce Crustacés

Mini quenelles de brochet
Poids net des mini quenelles : 2,55 kg

Poids net total : 4 kg

À consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Conservation :
À conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.



suggestion de présentation

Julien Mack

**Mini quenelles
de brochet**

au naturel

mini
Quenelles
de Brochet

4kg

suggestion de présentation