

208014/001



500 mm

230 mm

05/16 - 208014/001 R 5/1 GGA

37 à 42 quenelles de veau au naturel.

INGRÉDIENTS :

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

Liquide de couverture : eau.

*origine : UE

Allergènes : gluten, lait, œufs.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES POUR 100 g	
196 kcal / 816 kJ	
Matières grasses :	12,9 g
dont acides gras saturés :	8,2 g
Glucides :	13,9 g
dont sucres :	0,4 g
Protéines :	5,1 g
Sel :	1,1 g

CONSEIL DE PRÉPARATION :

Ouvrir la boîte et égoutter les quenelles de veau.

• Disposer les 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 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 S.A.S Julien Mack BP30
21160 COUCHEY

En précisant les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte.

Mai: julienmack@wanadoo.fr - www.julienmack.com



3 104700 035007

Julien Mack

**Quenelles
de veau
au naturel**

De 37 à 42
Quenelles
de Veau

4kg



suggestion de présentation

Idées recettes

MARENGO DE VEAU ET SES QUENELLES

Veau - Echalotes - Carottes -
Concentré de tomates - Vin blanc -
Ail - Champignons - Bouquet garni

Découper la viande en cube. Détailler les carottes en rondelles, les champignons, les échalotes et l'ail en fin morceaux. Faire dorer la viande puis ajouter tous les légumes sauf les champignons. Lorsque ces derniers sont translucides, saupoudrer de farine. Lorsque la farine à blondi, ajouter le concentré de tomate, le vin blanc et le bouquet garni. Saler, poivrer. Laisser mijoter environ 1H30. Ajouter les champignons et les quenelles et laisser cuire encore 15 minutes.



l'idée
de sauces

pour accompagner les quenelles de Veau

Sauce Financière
Sauce Chasseur

de 37 à 42 quenelles de Veau

Poids net des 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.



Julien Mack

**Quenelles
de veau
au naturel**

De 37 à 42
Quenelles
de Veau

4kg



uoqruaeyd ep uojssefins