



22, Avenue de Chamboland - B.P.15
F21701 Nuits-Saint-Georges cedex
Standard : 03 80 62 60 00
Télécopie : 03 80 62 60 26

Envoi mail le : 06/06/16
Julien Mack - 549926
N° de VOTRE commande : -
IMPRESSION FEUILLE OFFSET-
Format imposition : ht x l : +171. x +500. mm
Découpe n° : -
Papier : Idem Label 80gr
Spécificité DORURE : -
Quantité : 2 000 ex

BON A TIRER

Pour un traitement rapide et fiable de vos futures commandes, veuillez nous rappeler le code inscrit au-dessus de cette épreuve. Il est unique pour chaque modèle.

Sans modification
Avec modification

Date :

Signature :

**RÉPONSE IMPÉRATIVE
SOUS 24 HEURES**

201594 - h: +171. x l: +500. mm

INGRÉDIENTS DES SOUFFLÉS :

Farine de blé, œufs entiers, graisse de bœuf, chair de brochet (13% à la mise en œuvre), eau, sel, beurre, gluten de blé, blancs d'œufs, extrait naturel de poivre.
Liquide de couverture : eau.

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

Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
166 kcal / 690 kJ	
Matières Grasses :	9.9 g
dont acides gras saturés:	5.9 g
Glucides	12.3 g
dont sucres	0.2 g
Protéines	5.9 g
Sel :	1.0 g

CONSEIL DE PRÉPARATION :

Ouvrir la boîte et égoutter les soufflés de brochet.

- Disposer les soufflés 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 soufflés 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

Soufflés de Brochet au naturel

**16 à 20
soufflés
1,53 kg**



Idées recettes

GRATIN DE FRUIT DE MER AU SOUFFLÉ DE BROCHET

Cocktail de fruits de mer (crevettes, moules ...) -
Champignons de Paris - Jus de citron - Vin blanc
- Fumet de poisson - Crème fraîche

Cuire les champignons émincés à blanc. Garder le jus de cuisson. Porter de l'eau à ébullition, ajouter le fumet de poisson. Incorporer le cocktail de fruits de mer, les champignons et le vin blanc. Mélanger la crème avec un jaune d'œuf et ajouter à la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Rincer les soufflés à l'eau fraîche, les napper de sauce et saupoudrer de fromage râpé. Faire gratiner à four chaud pendant environ 25 minutes. Servir très chaud accompagné par exemple de riz et d'une brunoise de légumes.



l'idée^{de} sauces

pour accompagner les soufflés de Brochet

Sauce Nantua
Sauce Crustacés

16 à 20 soufflés

Poids net des soufflés : 1,53 kg

Poids net total : 2,460 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.

FR
21.200.001
CE

suggestion de présentation

Julien Mack

Soufflés de Brochet au naturel

**16 à 20
soufflés
1,53 kg**



suggestion de présentation