

204996/001



500 mm

230 mm

37 à 42 quenelles de volaille au naturel.

INGRÉDIENTS :

Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* (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.

*Origine : UE

Allergènes : blé, œufs, lait.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
175 kcal / 731 kJ	
Matières grasses :	10,9 g
dont acides gras saturés:	7,6 g
Glucides	15 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	4,3 g
Sel :	1 g

CONSEIL DE PRÉPARATION :

Ouvrir la boîte et égoutter les quenelles de volaille.



- 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.

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



Julien Mack
Quenelles de volaille au naturel



37 à 42 Quenelles
4kg

suggestion de présentation

Idées recettes

CUISSÉS DE POULET ET QUENELLES DE VOLAILLE AU CHAMPIGNONS

Cuisses de poulet - Sauce champignon - Fond blanc de volaille - Champignons de Paris

Pocher les cuisses de poulet dans un fond blanc. Pocher les quenelles de volaille pendant 5 minutes.

Garnir un plat de service avec les cuisses de poulet et les quenelles de volaille, ajouter les champignons préalablement cuits. Napper avec la sauce champignon, passer au four chaud.

Servir chaud accompagné par exemple de riz.



l'idée de sauces

pour accompagner les quenelles de Volaille

Sauce Champignon
Sauce Béchamel

De 37 à 42 quenelles de volaille
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 volaille au naturel



37 à 42 Quenelles
4kg

suggestion de présentation



03/16 - 204996/001 R 5/1 GGE