

201600-001



500 mm

230 mm

04/17 - 201600\_001 R 5/1 GGU

uogruaueq.9p uojsse6fns

37 à 42 quenelles de brochet au naturel.

**INGRÉDIENTS :**

Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, **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 éventuelles de mollusques et crustacés.**

Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
190 kcal / 795 kJ	
Matières grasses :	10.7 g
dont acides gras saturés:	7.4 g
Glucides	17.7 g
dont sucres	0.4 g
Protéines	5.2 g
Sel :	1.08 g

**CONSEIL DE PRÉPARATION :**

Ouvrir la boîte et égoutter les quenelles de brochet.



- 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



3 104700 037001

# Julien Mack

## Quenelles de brochet au naturel



**37 à 42**  
**Quenelles**  
**4kg**

*Idées recettes*

**PAPILLOTTE DE QUENELLES DE BROCHET ET PETITS LÉGUMES**

Courgettes, carottes -  
Éventuellement Crevettes  
décortiquées, moules - Crème fraîche

Râper les carottes et les courgettes. Dans du papier aluminium parsemer les courgettes et les carottes râpées, disposer les quenelles de brochet sur les légumes, ajouter les crevettes et moules. Ajouter un peu de crème fraîche, saler, poivrer et assaisonner avec les épices de votre choix. Fermer la papillote et enfourner 35 à 40 minutes à four chaud.

*l'idée de sauces*

pour accompagner les quenelles de Brochet

Sauce Nantua  
Sauce Crustacés

De 37 à 42 quenelles de brochet  
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 brochet au naturel



**37 à 42**  
**Quenelles**  
**4kg**

