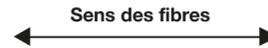


201603-001



500 mm

230 mm

04/17 - 201603_001 R 5/1 GU

75 à 85 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 100 g	
191 kcal / 793 kJ	
Matières grasses :	13,7 g
dont acides gras saturés:	8,1 g
Glucides	11,2 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 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



Julien Mack

Quenelles de brochet

au naturel

75 à 85
Quenelles
4kg



suggestion de présentation

Idées recettes

HACHIS PARMENTIER DU PÊCHEUR

Poisson blanc (colin) - Saumon - Pommes de terre - Parmesan - Persil - Oeufs durs - Sauce béchamel

Préparer une purée de pomme de terre, découper les poissons en cubes de 2 cm environ

Hacher le persil et les œufs durs. Dans un plat à four, disposer les cubes de poissons et les quenelles de brochet, saupoudrer du hachis de persil et d'œufs, recouvrir de sauce béchamel, puis ajouter la purée de pomme de terre.

Parsemer de lamelles de parmesan et cuire au four 30 à 40 minutes ;



l'idée de sauces

pour accompagner les quenelles de Brochet

Sauce Nantua
Sauce Crustacés

De 75 à 85 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 : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.



Julien Mack

Quenelles de brochet

au naturel

75 à 85
Quenelles
4kg



suggestion de présentation

