



# GNOCCHI À POÊLER

## GNOCCHI À POÊLER

- Une recette originale et gourmande : un goût unique, une texture à la fois croustillante et fondante
- Un produit pratique : une recette facile et rapide à mettre en oeuvre
- Un gnocchi ambient, idéal en fin de service



Portions : 5 portions de 200 g\* de produit fini (par barquette de 1kg)

Ingrédients : Purée de pomme de terre 72% (eau, flocons de pomme de terre 16% (pomme de terre, émulsifiant : E471, antioxydants : métabisulfite de sodium, curcuma, paprika, extrait de carotte, extrait de paprika, arôme), farine de blé\* tendre, féculé de pomme de terre 5%, sel, correcteur d'acidité : acide lactique, conservateurs : sorbate de potassium. Enrobage : farine de riz.

Liste des allergènes : Contient du **GLUTEN**, Peut contenir du **SOJA**  
Conditionnée sous atmosphère protectrice

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20. \* portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.



Gamme professionnelle





# GNOCCHI À POÊLER

DLUO : 8 mois

Avant ouverture : se conserve dans un endroit propre, sec et sans odeur

Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Gnocchi à poêler
Valeur énergétique	170 kcal soit 720 kJ
Lipides	0,3 g dont acides gras saturés 0,2 g
Glucides	37 g dont sucres 0,1 g
Fibres	2,1 g
Protéines	3,7 g
Sel	1,3 g

## Caractéristiques physico-chimiques

	Gnocchi à poêler
Humidité (% sur tel quel)	= 61% / ±3
Matière minérale (% sur sec)	4,4 / ±0,1
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	29 mm / ±3
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	17 mm / ±3
Blé tendre (sur semoule de blé)	13 mm / ±2

## Données techniques et logistiques

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en g	Nb articles / carton	Cartons / Couche	Nb couche	Cartons / palette	Poids brut en kg / palette
Gnocchi à poêler 3038356341000	800831	1000	6	13	4	52	366

## Temps de cuisson à adapter selon process et matériel

Désignation	Cuisson
Gnocchi à poêler	- Saisir les gnocchi Panzani avec un corps gras dans une poêle anti-adhésive pendant 2 mn à feu vif - Laisser dorer pendant 3 minutes à feu moyen

Nos technicos - commerciaux se tiennent à votre disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

