OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Artichoke & Goat Cheese Fritter

Product Code: 33265

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per About 4 Pieces (100 g)
pour (100 g)

Calories 250	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 8 g + Trans / trans 0.2 g	41 %
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 4 g	14 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 10 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 690 mg	30 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 225 mg	17 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**



Case Pack	Gross Case Weight (OZ)	Case Dimensions	Case Cube	Pallet Ti/Hi	Cases Per Pallet
100	70	14.25 x 13 x 2.5	0.27	9 x 21	189

KEEP FROZEN

Shelf Life: 730 Days
GTIN: 10685201332654

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

33265 Breaded Artichoke & Goat Cheese Fritter

Breaded Artichoke & goat cheese fritter
Fritter pané à l'artichaut et au fromage de chèvre

Ingredients: Breading: Japanese style breadcrumbs (enriched flour, sugar, salt, dried yeast, caramel, calcium propionate, soybean oil, turmeric extract), Parsley (dried), Italian breadcrumbs (bleached enriched flour, white vinegar, dextrose, sodium bicarbonate, salt, yeast, yeast nutrients [ammonium chloride, calcium sulphate], spice extract), Salt, Onion powder, Romano cheese blend [Romano cheese {pasteurized milk, cultures salt & enzymes}, maltodextrin, whey, salt], Sugar, Spices, Garlic powder, Parsley). Batter: Yellow corn flour, Bleached enriched flour, Salt, Leavening (sodium phosphate, sodium bicarbonate), Dextrose, Guar gum, Skin milk, Spices, Liquid whole egg}, Water. Filling: Artichokes hearts, Goat cheese (pasteurized goat's milk, salt, cellulose, bacterial culture, microbial rennet, natamycin), Cream cheese spread (milk, cream, salt, stabilizers, xanthan, locust bean and/or guar and/or carob bean gums}, Butter.
Contains: Egg, Milk, Soy, Wheat.

Ingrédients: Panure: chapelure japonaise (farine enrichie, sucre, sel, levure sèche, caramel, propionate de calcium, huile de soja, extrait de curcuma), persil, chapelure italienne (farine enrichie blanchie, vinaigre blanc, dextrose, bicarbonate de sodium, sel, levure , nutriments de levure [chlorure d'ammonium, sulfate de calcium], extrait d'épice), sel, poudre d'oignon, arôme de fromage Romano [fromage Romano {lait pasteurisé, sel de culture et enzymes}, maltodextrine, lactosérum, sel], sucre, épices, poudre d'ail, Persil séché). Pâte : Farine de maïs jaune, Farine blanchie enrichie, Sel. Levain (phosphate de sodium, bicarbonate de sodium), Dextrose, Gomme de guar, Lait de peau, Épices, Oeuf entier liquide}, Eau, Garniture : Coeurs d'artichauts, Fromage de chèvre (lait de chèvre pasteurisé, sel de cellulose, sel, culture bactérienne, présure microbienne, natamycine), Fromage à la crème à tartiner (lait, crème, sel, stabilisants, xanthane, caroube ou gomme de caroube}, Beurre.

Contient: Oeuf, Lait, Soja, Blé.

Cooking Directions: Best if cooked from a frozen state. Uncooked/Raw Meat & Seafood products for safety must be cooked to an internal product temperature of 165°F/74°C as measured by a thermometer. Deep fry for 2-4 minutes at 350°F/177°C. Place in oven to continue cooking thoroughly for approximately 1-2 additional minutes at 350°F/177°C. Oven time may vary, do not microwave.

Instructions de cuisson : Meilleur s'il est cuit à l'état congelé. Pour des raisons de sécurité, les produits de viande et de fruits de mer non cuits/crus doivent être cuits à une température interne du produit de 165 °F/74 °C, mesurée par un thermomètre. Faire frire pendant 2 à 4 minutes à 350°F/177°C. Placer au four pour poursuivre la cuisson complète pendant environ 1 à 2 minutes supplémentaires à 350°F/177° C. La durée du four peut varier, ne pas mettre au micro-ondes.

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.