



ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES

Garnis de légumes,
enrobés de saveurs !



À PROPOS

Nos rouleaux de printemps aux légumes pré-portionnés demandent une préparation minimale, garantissant constance et efficacité dans toutes les cuisines. Entièrement cuits et surgelés pour plus de praticité, il suffit de les réchauffer et de servir, aucune préparation supplémentaire n'est nécessaire. Ils offrent la même qualité à chaque portion. Leur capacité à conserver la chaleur et le croustillant les rend particulièrement adaptés à la vente à emporter et à la livraison. Une solution fiable et économique pour les professionnels.



Bénéfices



Végétarien



Fait au Canada



Prêt à manger



Roulés à la main



Une portion parfaite



Conserve sa chaleur



Format

2 sacs contenant environ
40 rouleaux de printemps
2 kg par sac



Format de caisse

80 rouleaux de printemps par caisse
Poids de la caisse : 4 kg

Croustillants, légers et 100 % végétariens

- ✓ Végétarien
- ✓ Avec 6 légumes croquants
- ✓ Source de fer et de fibres

Ingédients: Garniture (chou, carotte, haricot vert, oignon, châtaigne d'eau, vermicelle de riz (farine de riz, eau), oignon vert, amidon de maïs modifié, sucre, sel, assaisonnement (extrait de levure, arôme, sel), protéine de blé texturée, saveur de type sauce aux huîtres (eau, arôme naturel, sel, extrait de levure), fibre d'agrumes, épices), Enveloppe (eau, farine de blé, oeuf entier liquide), Huile de canola.

Contient : Oeuf, Blé.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 2 pièces (100 g)
pour 2 rouleaux (100 g)

	% Daily Value*
Calories 230	
Fat / Lipides 7 g	9 %
Saturated / saturés 0.5 g	9 %
* Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 37 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 6 g	
Cholesterol / Cholestérol 5 mg	2 %
Sodium 280 mg	12 %
Potassium 150 mg	4 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 2 mg	11 %

*10% or less is a little, 15% or more is a lot.
*10% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



50 g

par rouleau



Four conventionnel

- 1) Préchauffer le four à 400°F (205°C).
- 2) Cuire pendant 18 à 19 minutes, en retournant les 20 rouleaux à mi-cuisson.



Friteuse

- 1) Chauffer la friteuse à 350°F (175°C).
- 2) Cuire pendant 5 à 6 min. pour 20 rouleaux.