

POLENTA

- Une polenta express, facile à préparer et prête en 3 minutes
- Naturellement sans gluten
- Idéale pour différents modes de préparation : purée, gratinée ou poêlée
- Accompagnera parfaitement vos plats salés et sucrés



PROVENANCE

- Origine : Italie
- Lieu de fabrication : Italie

INGRÉDIENTS

- 100% Semoule de maïs précuite.
- Garanti sans OGM.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Peut contenir SOJA et MOUTARDE.

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

PORTIONS

- 25 PORTIONS DE 200 G de produit cuit (par sachet de 1 kg).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1513 kJ / 357 kcal
Matières grasses	1 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	78 g
dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	2 g
Protéines	7,9 g
Sel	0,1 g

POLENTA



Polenta grains moyens - 1 kg





Retrouvez toutes nos
inspirations recettes sur :
www.panzani-solutions.com

POLENTA

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Polenta	3038359010262	805192	1	10	11	4	44	485

MODE DE PRÉPARATION

Purée	Gratinée	Poêlée
<p>Étape 1 : Portez à ébullition 4 litres de liquide (eau, lait ou mélange des deux) avec une pincée de sel.</p> <p>Étape 2 : Versez en pluie le sachet de 1kg tout en remuant pendant 3 minutes.</p> <p>Étape 3 : Servir aussitôt !</p>	<p>Étape 1 : Préparez la polenta en purée comme dans le mode d'emploi de la purée (à gauche).</p> <p>Étape 2 : Versez la purée dans un plat à gratin et incorporez les ingrédients de votre choix : fromage râpé, lardons, champignons...</p> <p>Étape 3 : Faites dorer une dizaine de minutes sous le grill de votre four et c'est prêt !</p>	<p>Étape 1 : Préparez la polenta en purée.</p> <p>Étape 2 : Étalez la purée sur une plaque pour former une couche de 2-3 cm de hauteur et laissez-la durcir.</p> <p>Étape 3 : Tranchez la polenta en forme de votre choix et faites dorer les tranches à feu vif 2 minutes de chaque côté dans une poêle huilée.</p>



DLUO : 3 ANS

Conservation à température ambiante, au sec.

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com