



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Entrée

VELOUTE COURGE BUTTERNUT BIO VACHE QUI RIT



Ingrédients 100Kg/4portions :

BOUILLON LEGUME DESHYDRATE BOITE 900G /45L	0.096	3,8mL
COURGE BUTTERNUT PUREE BIO GALET 10KG IQF SUR	4.000	160g
FROMAGE FONDU 18.5%MG BARQUETTE 1KG VACHE	0.800	35g
OIGNON CUBE 10X10 SACHET 2.5KG (CAR) SUR VIRTO	1.200	50g
PDT PUREE FLOCON 99% SAC 5KG LUTOSA#	1.600	65g
SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.064	PM

Progression de la recette:

Cuire les courges butternut avec les oignons.
Rajouter la purée flocon avec le bouillon de légume.
A la fin rajouter le fromage fondu.
Assaisonner si besoin.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)
2,736	16,530	1,910
SODIUM (Mg)	GLUCIDES (Gr)	FIBRES (Gr)
110,432	2,623	0,001
KiloCalories	94	KiloJoules 394

CALCIUM (Mg)
49,243

ALCOOL (Gr)
0,000

AG (Gr)
1,206

SEL (Gr)
0,894