

Arctic Gardens®

LÉGUMES À RÔTIR



ARCTIC GARDENS

Asperges & pommes de terre rouges

27774

4 x 2 kg

Pommes de terre rouges rôties en cubes, carottes en tranches en biais, asperges coupées et pointes, oignons rouges coupés, huile de canola, épices



ARCTIC GARDENS

Mélange style Bruxellois

12460

4 x 2 kg

Chou-fleur, chou de Bruxelles, patates douces, huile de canola, assaisonnements



ARCTIC GARDENS

Mélange légumes racines

12055

4 x 2 kg

Patates douces, carottes orange, carottes jaunes, panais, oignons rouges, huile de canola, assaisonnements

► Méthodes de cuisson*

Four Standard : Verser le mélange surgelé dans un plateau de cuisson tapissé de papier sulfurisé ou légèrement recouvert d'un filet d'huile végétale et cuire au four sans vapeur à 450°F (230°C) pendant environ 25 minutes*. Retourner à la mi-cuisson.

Four combi : Verser le mélange congelé dans un moule à pâtisserie tapissé de papier sulfurisé ou légèrement enduit d'huile végétale ou légèrement enduit d'huile végétale et cuire au four à 450°F (230°C) / 100% H pendant 6 à 7 min. Retourner à mi-cuisson.

* Les appareils de cuisine varient. Les temps de chauffage sont approximatifs. Pour la sécurité alimentaire et la qualité, les produits doivent être cuits à une température minimale de 165°F (74 °C)

Poêle à frire : Verser le mélange surgelé dans une poêle de 12" (30 cm) légèrement huilée à feu moyen vif jusqu'à la texture et la température désirées soient atteintes*. Remuez régulièrement.



► Conservation

Toujours garder surgelé. Les légumes surgelés ne doivent jamais être dégelés en cas contraire, cuire immédiatement. Pour maintenir la qualité et la sécurité alimentaire, garder les légumes dans leur emballage original. Le produit se conserve 24 mois à une température de -18 °C ou 0 °F.



GARDER CONGELÉ. CUIRE AVANT DE CONSOMMER.
NE PAS DÉCONGELER LES LÉGUMES AVANT LA CUISSON. SI DÉCONGELÉ,
CUIRE IMMÉDIATEMENT. NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

arcticgardensfoodservice.ca



Arctic
Gardens®