



# GALETTES AUX BLANCS D'OEUF

## Caractéristiques :

- Cuites et surgelées séparément pour plus de commodité.
- Économiques, diminuent le travail, le gaspillage et l'espace de rangement demandé.
- Contrôle des portions pour une meilleure planification des menus et des coûts.
- Sans gras ni cholestérol.
- Bonnes en tout temps : déjeuner, dîner ou souper !

## Modes de cuisson recommandés :

Dégelées : Au four à micro-ondes (1200 w) – à puissance élevée pendant 30 secondes.  
 Au four conventionnel – 350 °F pendant 12 minutes.  
 Four combiné – 350 °F à 90 % pendant 8 minutes.

Congelées : Au four à micro-ondes (1200 w) – à puissance élevée pendant 30 secondes.

**Code SCS :** 10 065651 00546 7

**Format unitaire :** 58 g (2 oz)

**Format de la caisse :** 96 x 58 g (2 oz)

**Poids net :** 5,4 kg/12 lbs

**Entreposage :** 12 mois à -18°C

## Valeur nutritive

Par omelette (58 g)

Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 34	
<b>Lipides</b> 0,06 g	0 %
Saturés 0,01 g	0 %
+ Trans 0,01 g	
<b>Cholestérol</b> 1 mg	
<b>Sodium</b> 171 mg	7 %
<b>Glucides</b> 2,17 g	1 %
Fibres 0,61 g	2 %
Sucres 0,16 g	
<b>Protéines</b> 5,77 g	
Vitamine A 0 RE	0 %
Vitamine C 0 mg	0 %
Calcium 4,4 mg	0 %
Fer 0,1 mg	1 %

Pour plus d'informations, communiquez avec votre représentant commercial des Fermes Burnbrae<sup>MC</sup> au 1-800-633-9006, consultez notre site web : [www.burnbraefarms.com](http://www.burnbraefarms.com) ou contactez-nous par le biais de [www.burnbraefarms.com/contact](http://www.burnbraefarms.com/contact).