



Golden Ale Beer Battered Shrimp (GR454)

Crevettes en pâte à la bière Golden Ale (GR454)

Selling Unit: 1 x 454 GR • 1 LBS | IFQ Frozen Individually Pack | Made with real beer batter | Light crunch, the real beer flavor, Stays Crisp Overtime | One of the most popular shrimp species in the world, Vannamei white shrimp has a clean, mild flavor and firm texture that works well in our Golden Ale beer batter.

Cooking Instructions:

- Keep frozen until ready to use.
- **Deep Fryer** – preheat oil to 350°F (177° C). Fry for 2 to 3 minutes or until the product is golden brown. Shake baskets occasionally to prevent adhering.
- **Convection Oven** – preheat to 400° F (204° C). Place product on the baking sheet and cook for 8 to 11 minutes or until the product is crisp. Turn product halfway through bake time for best results.

Unité de vente: 1 x 454 GR • 1 LBS | Emballage individuel surgelé IFQ | Fabriqué avec de la vraie pâte à bière | Léger croquant, la vraie saveur de bière, reste croustillant pendant les heures supplémentaires | L'une des espèces de crevettes les plus populaires au monde, les crevettes blanches Vannamei ont une saveur propre et douce et une texture ferme qui conviennent bien à notre pâte à bière Golden Ale.

Instructions de cuissons:

- Conserver congelé jusqu'au moment de l'utilisation.
- **Friteuse** – préchauffer l'huile à 350 ° F (177 ° C). Faire frire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit doré. Secouez occasionnellement les paniers pour éviter qu'ils n'adhèrent.
- **Four à convection** – préchauffer à 204 ° C (400 ° F). Placer le produit sur la plaque à pâtisserie et cuire de 8 à 11 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit croustillant. Retourner le produit à mi-cuisson pour de meilleurs résultats.
- **Four conventionnel** – préchauffer à 425 ° F (218 ° C). Placer le produit sur la plaque à pâtisserie et cuire de 13 à 16 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit croustillant. Retourner le produit à mi-cuisson pour de meilleurs résultats. *Les temps et températures de cuisson peuvent varier considérablement. La température interne doit être d'au moins 145 ° F (63 ° C).

Gardez congelé à 0 ° F ou moins. Conçu pour cuire congelé.

Ingédients: Crevettes, farine de blé, eau, huile végétale (soja et / ou canola), amidon de maïs modifié, farine de maïs blanc, bière (eau, orge maltée, levure, houblon), sel, contient 2% ou moins de: huile de palme, maïs Amidon, farine de riz, sucre, arôme naturel, levain (phosphate d'aluminium sodique, bicarbonate de soude), épices, farine de maïs jaune, extraits de carotte, extraits de curcuma, maltodextrine, ail, gomme de guar. Contient des crustacés (crevettes), du blé.

• **Conventional Oven** – preheat to 425° F (218° C). Place product on the baking sheet and cook for 13 to 16 minutes or until the product is crisp. Turn product halfway through bake time for best results. *Cooking times and temperatures may vary substantially. Internal temperature should be at least 145°F (63° C). **Keep Frozen at 0 ° F or Below. Designed to cook from frozen.**

Ingredients: Shrimp, Wheat Flour, Water, Vegetable Oil (Soybean And/or Canola), Modified Corn Starch, White Corn Flour, Beer (Water, Malted Barley, Yeast, Hops), Salt, Contains 2% Or Less Of: Palm Oil, Corn Starch, Rice Flour, Sugar, Natural Flavor, Leavening (Sodium Aluminum Phosphate, Baking Soda), Spices, Yellow Corn Flour, Extractives Of Carrot, Extractives Of Turmeric, Maltodextrin, Garlic, Guar Gum. Contains Crustacean Shellfish (Shrimp), Wheat.

Nutrition Facts Valeur Nutritive

Serving Size 7 Piece (112 g / 4.0 oz)

Calories 230 kcal % Daily Value*
% Valeur Quotidienne*

Fat / Lipides 10 g 13%

Saturated / Saturés 3 g 15%

+ Trans / Trans 0 g

Carbohydrate / Glucides 22 g 8%

Fibre / Fibres 1 g 4%

Sugars / Sucres 1 g

Protein / Protéines 12 g 24%

Cholesterol / Cholestérol 80 mg 27%

Sodium 980 mg 43%

Potassium 0 mg 0%

Calcium 0 mg 0%

Iron / Fer 0 mg 0%

Vitamin D 0 mg 0%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot.

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup.

