



Jus Veau 1.5kg

Réf: 10939

Fournisseur: FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France	Transformé en France		
Conditionnement	Carton de 3 poches		Carton de 4.500 kg	
Liste des ingrédients	fond de veau 84.4% eau, os et pieds de veau, oignon, carotte, fond de sauce, céleri, gélatine de boeuf, tomates concassées, tomate concentrée, amidon modifié de maïs, colorant caramel, laurier, thym, clou de girofle, poitrine de veau 9.6%, oignon, carotte, farine de blé, fond de sauce, céleri, huile de colza, ail, thym.			
Informations complémentaires	Absence d'OGM			
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri, céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : arachides, crustacés, fruits à coques, lait, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja, sulfites			
	•			
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation		48h entre 0°C et 4°C		

Informations nutritionnelles pour 100g

Recommandations de mise en oeuvre

Énergie (kj) : 208.40	Énergie (kcal) : 49.70	Fibres alimentaires (g): 0.12
Glucides (g): 0.99	Dont en sucres (g): 0.30	Protéines (g) : 6.92
Matières grasses (g) : 1.96	Dont en acides gras saturés (g) : 0.43	Sel (g) : 0.72

Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.