

## Mini Sablé Foie Gras Mangue +/-14gr

Réf : 11207

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 54 pièces	Carton de 0.760 kg
-----------------	---------------------	--------------------

Liste des ingrédients	18,1% bloc de foie gras de canard (foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), 17,6% purée de mangue, farine de blé (gluten), eau, beurre (lait), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), 5,9% pain de mie (farine de blé (gluten), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), emmental râpé (lait), amandehachée, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (sulfites), moût de raisin (sulfites)), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates phosphates de calcium), sucre roux, sucre, caramel (sucre, eau, sirop de glucose), sel, 0,1% mélange 5 baies (poivre blanc, poivre noir, piment, baie rose, poivre vert)
Informations complémentaires	Transformé en France Absence d'OGM
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), amandes, sulfites / Présences éventuelles : soja, sésame, œufs, céleri, moutarde, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coques, arachides, lupin

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laissez-les à température ambiante avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail ou événement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1246	Énergie (kcal) : 299	Fibres alimentaires (g) : 1.50
Glucides (g) : 25	Dont en sucres (g) : 8.10	Protéines (g) : 5.3
Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) : 10	Sel (g) : 1