Mini Camembert Pané +/-22gr

Réf : **11272**

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Espagne	
Conditionnement	Carton de 6 sachets de +/-45 pièces	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	48% fromage fondu 15% fromage Camembert (lait), eau, beurre (lait), amidon modifié de maïs (E1412, E1422), poudre de lactosérum (lait), fécule de pomme de terre, protéines de lait, sel, farine de blé, eau, huile de tournesol, amidon de maïs, sel, levure, protéines de pois, poudres à lever (E450, E500), stabilisant (E461), épices et colorant (E101)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Dimension : Ø 3.7 - 4cm 40 à 50 pièces/kg Surgélation IQF
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sans décongélation préalable : - friteuse : avec huile abondante à 180°C pendant 2 à 3 minutes et demi environ. - four : dans un four à 220°C, laissez cuire 10 à 12 minutes. Il est recommandé de laisser reposer le produit 2 minutes après la cuisson, avant dégustation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1176	Énergie (kcal) : 281	Fibres alimentaires (g) : 1.1
Glucides (g) : 27	Dont en sucres (g) : 5.2	Protéines (g) : 8.8
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 6.6	Sel (g) : 1.5

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr