

Mini Burger Boeuf 18gr

Réf : 11477

Fournisseur : MONT LAMBERT - OVI

Conditionnement	Carton de 2 plateaux de 24 pièces	Carton de 0.860 kg
-----------------	-----------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	pain 22 % (farine de blé, eau, graines de sésame, margarine (huile végétale (palme, colza), eau, émulsifiant (E471), sel, régulateur d'acidité (E330), conservateur (E202), agent colorant (E160b), arôme), sucre, levure, malt d'orge, sel, émulsifiant (E472e), farine de soja. Hamburger 39% (viande de boeuf France 70%, eau, huile de tournesol, oignons, farine de blé, sel, conservateur (E261, E326, E325), levure, émulsifiant (E451), agent épaississant (E461), arôme, sirop de glucose, extrait d'épices, épices (moutarde), plantes aromatiques (céleri), Ketchup 13% (eau, tomate, sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, stabilisant (E412), conservateur (E202, E211), régulateur d'acidité (E330), moutarde 13% (eau, moutarde, vinaigre, sucre, sel, régulateur d'acidité, (E330), cornichon 9%, fromage 4% (lait pasteurisé, sel, colorant (E160b), acide lactique
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Beefburger de boeuf « France » Absence d'OGM
Allergènes	moutarde et produits à base de moutarde, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, céleri

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	1h à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir les mini Beefburgers du carton. Laisser remonter en température - micro-ondes : pour 12 pièces, 3 minutes tout en adaptant le temps de chauffe à la quantité utilisée.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1254	Énergie (kcal) : 299	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 31.40	Dont en sucres (g) : 8.20	Protéines (g) : 12.60
Matières grasses (g) : 13.60	Dont en acides gras saturés (g) : 5.50	Sel (g) : 1.97