Mini Burger Poulet 18gr

Réf : **11480**

Fournisseur : MONT LAMBERT - OVI

Conditionnement	Carton de 2 plateaux de 25 pièces	Carton de 0.900 kg

Liste des ingrédients	Pain (farine de blé (gluten), sésame, margarine 70% (70% huile végétale (palme, colza), eau, émulsifiant : E471, E 322 (soja), sel, acidifiant (E330), conservateur (E202), colorant (E160b), arôme), eau, sucre, oeuf, mélange à pâte (gluten de blé, poudre doeuf, poudre de lait, poudre de lactosérum, émulsifiant (E481,E471), arôme, colorant (E160a), améliorant de pain (E300,E920), levure, sel), Burger viande de poulet Pays Bas 70%, protéines végétales (soja), eau, farine de lé, oignon, sel, émulsifiant (E451), exhausteur de goût(E621),antioxygène(E316), conservateur(E211), arôme, levure, plantes aromatiques céleri), épices (moutarde), cornichon, ketchup (eau, tomate, sucre, vinaigre, amidon, sel, stabilisant, gomme de xanthane, guar, conservateur (E202, E211), acidifiant (E330), épices), moutarde (eau, charlock, vinaigre, sucre, sel, sirop de glucose, épices), fromage cheddar (lait, sel, colorant (E160b)
Informations complémentaires	Snack surgelé - finger food Rapidité de mise en oeuvre
Allergènes	Céréales contenant du gluten, graines de sésame, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, 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
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 burgers 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) : 1225	Énergie (kcal) : 293	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 31.20	Dont en sucres (g) : 8	Protéines (g) : 8.90
Matières grasses (g) : 14.50	Dont en acides gras saturés (g) :	Sel (g) : 1.70

	6.20	