

## Mini Burger Black 18gr

Réf : 11482

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, encre de seiche, margarine (huile végétale (palme, colza), eau, émulsifiant (E471), sel, régulateur dacidité (E330), conservateur (E202), agent colorant (E160b), arôme), sucre, levure, malt dorge, 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, E 325) , levure, émulsifiant (E451), agent épaississant (E461), arôme, sirop de glucose, extrait dépicés, épices (moutarde), plantes aromatiques(céleri), Ketchup 13% (eau, tomate, sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, stabilisant (E412), conservateur (E202, E211), régulateur dacidité (E330), moutarde 13% (eau, moutarde, vinaigre, sucre, sel, régulateur dacidité,(E330), cornichon 9%, fromage 4% (lait pasteurisé, sel, colorant (E160b), acide lactique
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Blackburger de boeuf « France» Absence d'OGM
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 Black 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) : 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) :	Sel (g) : 1.70

5.50