

## Pain Surprise Méditerranéen +/-18gr

Réf : 11781

Fournisseur : BONCOLAC

|                       |                      |                    |
|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Transformé en France |                    |
| Conditionnement       | Carton de 2 pièces   | Carton de 1.840 kg |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients        | <p>65,2% pain : farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), eau, 5,3% huile d'olive vierge extra, flocon de pomme de terre, 0,9% courge toastée, sel, levure, 0,6% thym, 0,5% basilic.</p> <p>34,8% garnitures : 4,1% jambon Serrano (jambon de porc, sel), crème fraîche, 3,4% préparation à base daubergines (2,3% aubergine grillée, oignon grillé, huile d'olive vierge extra, ail, jus de citron concentré, sel, thym, poivre blanc, poivre noir, piment du Mexique, baies roses, poivre vert), 3,3% thon (3,2% thon, eau, sel), fromage frais, fromage blanc, mayonnaise huile de colza, eau, jaune d'oeuf salé, vinaigre d'alcool, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : E330, conservateur : E224-sulfites, épices), sucre, sel, amidon modifié, stabilisants: E412 et 415, colorant E160a, eau, 1,5% tomates mi-séchées aux herbes (1,5% tomate mi-séchée, huile de tournesol, sel, ail, origan, marjolaine, persil), 1,4% provolone (lait thermisé, sel, présure), 1,3% préparation à base de basilic (huile de tournesol et/ou colza, 0,4% basilic, fromage, huile d'olive, sel, jus de citron concentré, ail), 1,1% olives noires confites (0,5% olives, eau, sel, stabilisant : E579), 1,1% fromage de brebis au lait pasteurisé, 0,9% tomate semi-déshydratée marinée (0,9% tomate semi-déshydratée, huile de colza, origan, sel, ail, jus de citron concentré), 0,7% roquette, huile d'olive vierge extra, 0,7% beurre, 0,5% écorce de citron confit (0,3% écorces de citron confit, sucre, jus de citron concentré), 0,4% amande, 0,3% courge toastée, ciboulette, 0,2% Parmigiano Reggiano, préparation pour sauce béchamel (lactosérum, amidon modifié de pomme de terre, huile de colza, poudre de lait écrémé, sel, farine de blé, protéines de lait, sirop de glucose, arômes naturels), moutarde à l'ancienne (vinaigre d'alcool, graines de moutarde, eau, sel, sucre, arôme naturel, acidifiant : acide lactique, conservateur : E224-sulfites), 0,1% basilic, jus de citron vert, 0,06% ail, sucre, épices et plantes aromatiques et tomate (paprika rouge et vert, coriandre, piment doux, poivre, curcuma, ail, origan, oignon, basilic, tomate), poivre, sel, amidon modifié de tapioca, épaississants : E410 et E415, protéines de lait, jus de citron concentré, épices (poivre blanc, poivre noir, piment du Mexique, baies roses, poivre vert)</p> |
| Informations complémentaires | <p>Produit surgelé - Foodservice</p> <p>Prêt à l'emploi - A déguster froid</p> <p>5 recettes réparties en 50 sandwiches</p> <p>Dimension : Ø 15.5cm</p> <p>Sans conservateur, sans huile de palme, sans arôme artificiel</p>   |
| Allergènes                   | <p>céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, poissons, fruits à coques, moutarde et produits à base de moutarde / Présences éventuelles : mollusques, soja, crustacés, sésame, céler</p>   |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
|-----------------------------|---|

|  |   |
|--|---|
| Temps de décongélation                   | 24h 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-le 30 minutes à température ambiante avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail ou entrée directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir. |

## Informations nutritionnelles pour 100g

|                           |  |                             |
|---------------------------|--|-----------------------------|
| Énergie (kj) : 1187       | Énergie (kcal) : 284                   | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 25         | Dont en sucres (g) : 4                 | Protéines (g) : 9.50        |
| Matières grasses (g) : 15 | Dont en acides gras saturés (g) : 4.70 | Sel (g) : 1.40              |