Branches Epinards 2.5kg

Réf : **10194**

Fournisseur : BONDUELLE

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	CE2 Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton de 4 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	100% palets d'épinards en branches
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Famille : accompagnement Des épinards en branches prêts à cuire : déjà parés, découpés, calibrés et blanchis. Mais aussi et surtout, un produit issu d'exploitations certifiées CE2 (par équivalence) qui vous permettra de répondre à la loi Egalim en Restauration Collective. Origine Hauts de France.
Allergènes	absence d'allergènes / présences éventuelles : céleri

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	Four vapeur : 20 minutes minimum à 100°C pour 2.5kg dans un gastronorme perforé. Sauteuse : 12 minutes minimum pour 500gr.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 135	Énergie (kcal) : 32	Fibres alimentaires (g) : 2.6
Glucides (g) : 2	Dont en sucres (g) : 0.4	Protéines (g) : 3.4
Matières grasses (g) : 0.6	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.07