

## Pain Surprise Céréales 22gr

Réf : 12126

Fournisseur : BONCOLAC

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 pièces	Carton de 2.200 kg

Liste des ingrédients	72,1% pain : farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), eau, 4,3% préparation aux céréales (farine (blé, maïs, seigle complet), flocons d'avoine, gluten de blé, millet, graines de lin brun, sel), huile de tournesol, remoulage de blé, levure, poudre de lait écrémé, sel, acidifiant : E330, malt dorge, antioxydant : E300. 27,9% garnitures : 4,4% fromage de chèvre au lait pasteurisé, 4,3% saumon fumé (Salmo Salar, sel), 4,2% rillettes de canard (viande de canard, graisse de canard, viande de porc, gras de porc, sel, épices et plantes aromatiques), 3,4% jambon Serrano (jambon de porc, sel), fromage blanc, 2,2% fromage frais (fromage (babeurre, lait écrémé, crème, protéines de lait, babeurre déshydraté, ferments lactiques), sel), beurre 1,6%, eau, 1% tomates mi-séchées aux herbes (1% tomates mi-séchées, huile de tournesol, sel, origan, marjolaine, persil, ail), 0,6% figue (figue, farine de riz), 0,5% noix, crème fraîche, 0,3% noisette, 0,3% roquette, 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), 0,05% jus de citron concentré, amidon modifié de tapioca, épaississants : E410 et E415, protéines de lait, sel, antioxydants : E300 et E307, poivre.
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid 5 recettes réparties en 50 sandwichs Dimension : Ø 20cm Sans conservateur, sans huile de palme, sans arôme artificiel
Allergènes	céréales contenant du gluten, fruits à coques, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), poissons / Présences éventuelles :oeufs, soja, crustacés, sésame, céleri, moutarde, mollusques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	36h 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) : 1046	Énergie (kcal) : 250	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 21	Dont en sucres (g) : 1.80	Protéines (g) : 10
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 5	Sel (g) : 1.30