Sélection Maki Sushi

Réf : **12167-U**

Fournisseur : ORIEN BITES

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton de 56 pièces	Carton de 1.000 kg

Liste des ingrédients	riz cuit 84 % eau, riz japonais, vinaigre de riz au jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de soja, crevettes 16 % crevettes cuites (crustacés), sel, eau, aneth. Temari au saumon fumé : riz cuit 83 % eau, riz japonais, vinaigre de riz au jasmin, tréhalose*,sucre, sel, huile de son de riz, poudre de soja, saumon fumé 16 % saumon (poisson), sel, sucre, fumée naturelle , asperges 0,5 % asperges, eau, raffermissant (lactate de calcium), paprika 0,5 % nigiri aux crevettes : Riz cuit 74 % eau, riz japonais, vinaigre de riz au jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de soja, crevettes 26 % crevettes cuites (crustacés), eau, sel, algues nigiri au saumon cru : Riz cuit 71 % eau, riz japonais, vinaigre de riz jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de soja, saumon 29% (poisson) maki carré au paprika rouge et avocat : Riz cuit 78 % eau, riz japonais, vinaigre de riz jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de soja, paprika 10 %, avocat 10 % avocat, eau, tréhalose *, antioxydants (ascorbate de sodium, carbonate de sodium), algues california aux crevettes : Riz cuit 70 % eau, riz japonais, vinaigre de riz au jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de soja, paprika 12 %, crevettes 8 % crevettes cuites (crustacés), eau, sel , asperges 6 % asperges, eau, raffermissant (lactate de calcium), SÉSAME, algue maki avocat et carotte : Riz cuit 82 % eau, riz japonais, vinaigre de riz jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de SOJA, avocat 8% avocat, eau, tréhalose*, antioxydants (ascorbate de sodium , carbonate de sodium), carotte 8 %, algue Maki au saumon fumé : Riz cuit 82% eau, riz japonais, vinaigre de riz jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de SOJA, SAUMON fumé 16 % SAUMON (POISSON), sel, sucre, fumée naturelle , algues maki aux légumes : Riz cuit 83 % eau, riz japonais, vinaigre de riz jasmin, tréhalose*, sucre, sel, huile de son de riz, poudre de SOJA, paprika 7 %, carotte 5 %, asperges 4 % asperges, eau, raffermissant (lactate de calcium), algues
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Transformé en Thaïlande
Allergènes	crustacés, poissons, soja et produits à base de soja, graines de sésame / présences éventuelles : lait, moutarde, sulfites

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

Temps de décongélation	2 à 3 heures à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	6 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laissez-le 2 à 3h à température ambiante avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail, entrée ou évènement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.