

Mini Madeleine Pesto 13gr

Réf : 12168

Fournisseur : ST MICHEL

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 100 pièces	Carton de 1.300 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, huile de colza, 21,8% ufs, 9% pesto (4% basilic, huile de tournesol, mélange de fromages râpés déshydratés (lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques), eau, huile d'olive, 0,1% ail, féculé de manioc, sel, féculé de pomme de terre, jus de citron concentré), fibres de chicorée, amidon de blé, 2,2% crumble au parmesan (farine de blé, eau, 0,3% Parmigiano Reggiano AOP (lait, sel, présure), huile de colza, sel), poudre à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé), sel, persil déshydraté
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Petites bouchées salées pesto Dimension : L 6.5 x l 4 x E 3cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : céleri, fruits à coques, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	1 à 2 heures à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Une madeleine croustillante et fondante à mettre en oeuvre facilement : - déposer les madeleines encore surgelées sur une grille - enfourner dans un four préchauffé à 190° - sortir les madeleines au bout de 3 minutes - laisser reposer 10 minutes

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1861	Énergie (kcal) : 449	Fibres alimentaires (g) : 12
Glucides (g) : 25	Dont en sucres (g) : 1.4	Protéines (g) : 7



Matières grasses (g) : 3	Dont en acides gras saturés (g) : 3.6	Sel (g) : 2.1
--------------------------	---------------------------------------	---------------