



## Mini Madeleine Olivade 13gr

Réf : 12171

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, 22,7% oeufs, fibres de chicorées, 7,7% purée d'olives (7,3% olives noires, sel), amidon de blé, poudre à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé), sel, herbes de Provence (origan, romarin), 0,6% olives vertes et noires déshydratées, lactoserum en poudre (lait), basilic, poivres, stabilisant: gluconate ferreux, arômes naturels
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Petites bouchées salées olivade 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	1-2h à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 entre 0°C 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) : 1879	Énergie (kcal) : 454	Fibres alimentaires (g) : 13
Glucides (g) : 24	Dont en sucres (g) : 1.80	Protéines (g) : 6.40

Matières grasses (g) : 34

Dont en acides gras saturés (g) :  
3.30

Sel (g) : 1.70