

## Mini Burger Boeuf XL 30gr

Réf : 12560

Fournisseur : MONT LAMBERT - OVI

Conditionnement	Carton de 48 pièces	Carton de 1.440 kg
-----------------	---------------------	--------------------

Liste des ingrédients	Pain 42% (farine de blé, eau, oeufs, sucre, lactosérum en poudre (contient lait, huile de tournesol, levure, sel, émulsifiants (stéaroyl-2-lactilate de sodium, mono- et diglycérides d'acides gras) antioxydant (acide ascorbique), épices, enzymes, graines de sésame, Hamburger 33% (viande de boeuf France 70%, eau, huile de tournesol, oignons, farine de blé, sel, conservateurs (acétate de potassium, lactate de potassium, lactate de sodium), levure, émulsifiant (triphasophate) épaississant (cellulose de méthyle), arôme, sirop de glucose, extraits dépicés, épices (contient moutarde), plantes aromatiques (contient céleri), Ketchup 13% (tomates, sucres, vinaigre, amidon modifié, stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), extrait de légumes (contient céleri), sel, épices (contient moutarde) arômes (contient soja), conservateurs (benzoate de sodium, sorbate de potassium) moutarde 6% (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, curcuma) oignons 6%
Informations complémentaires	Snack surgelé - finger food Conditionnement : 2 plateaux de 24 x 30gr Hamburger de boeuf « France »
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), graines de sésame, moutarde et produits à base de moutarde, céleri et produits à base de céleri

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	1h à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir les mini beefburger du carton. Rapidité de mise en oeuvre. Micro-ondes : adapter le temps de chauffe à la quantité utilisée.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1040	Énergie (kcal) : 248	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 23	Dont en sucres (g) : 3.10	Protéines (g) : 13

Matières grasses (g) : 11

Dont en acides gras saturés (g) :  
4.40

Sel (g) : 1.30