

## Canapés Tradition 10gr

Réf : 12614

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Plateau de 54 pièces : 9 recettes de 6 pièces	Carton de 0.540 kg

Liste des ingrédients	<p>fromage (fromage (lait), sel), crème 8,5% (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), blinis 6,9% (farine de blé (gluten), eau, huile de tournesol, lactose (lait), protéines de lait, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre (lait), oeufs entiers et blanc d'oeufs déshydratés, poudre à lever : carbonates de sodium diphosphates, sel, antioxydant : acide ascorbique), farine de blé (gluten), oeufs entiers, lait demi-écrémé, fromage de chèvre 3,1% (lait), préparation à base de poivrons 2,9% (poivrons mi-séchés, huile de colza, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), huiles végétales (colza, tournesol), tomate semi-séchée marinée 2,4% (tomate, huile de tournesol, sel, ail, origan), poulet 2,4% (poulet origine : UE, sel, protéines de lait, lactose (lait)), pain nordique 2,1% (farine de blé (gluten), eau, huile de colza, sirop de sucre, farine de seigle (gluten), levure, sucre, levain de seigle (gluten), sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, fructose), purée de figes 2,1% (figes, sucre, jus concentré de sureau, antioxydant : acide ascorbique), pain de mie noir 2% (farine de blé blanc et complet (gluten), eau, huile de tournesol, farine de malte d'orge (gluten), sucre, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, levure, encre de seiche (mollusques), conservateur : propionate de calcium, acidifiant : acide citrique), pain de mie blanc 2% (farine de blé (gluten), eau, huile de tournesol, sucre, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, levure, conservateur : propionate de calcium, acidifiant : acide citrique), blancs d'oeufs, emmental râpé (lait), eau, pulpe d'avocat 1,8% (avocats, antioxydant : acide ascorbique, stabilisant : gomme xanthane, émulsifiant : alginate de sodium, acidifiant : acide citrique), écrevisse de louisiane 1,7% (crustacés), purée d'orange et orange amère 1,5% (oranges (dont oranges amères), jus concentré d'oranges), surimi de chair de poisson saveur crabe 1,5% (eau, chair de poissons, amidons (contient blé (gluten)), huile de colza, sucre, sel, arôme naturel (contient crustacés), colorant : extrait de paprika), beurre (lait), saumon fumé 1,4% (saumon Salmo salar (poisson), sel), confit d'oignons 1,4% (oignons émincés, sucre de canne, vin blanc sec, vinaigre de vin, sel, poivre, gélifiant : pectine), bloc de foie gras de canard 1,4% (foie gras de canard origine : UE, eau, armagnac, conservateur : nitrite de sodium, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium), jaunes d'oeufs, huile d'olive, magret de canard séché fumé 0,9% (magret de canard fumé origine : UE, acidifiants : lactate de sodium acétate de sodium, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre, sucre), cubes de roquefort 0,9% (lait), anchois marinés 0,9% (anchois marinés (anchois (poisson), vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), huile de tournesol), chair de crabe tourteau 0,9% (crustacés), poivrons rouges grillés 0,7%, jus de citron à base de concentré, tomates mi-séchées assaisonnées 0,6% (tomates mi-séchées, huile de colza, sel, origan, ail), sucre roux, miel, poudre d'amandes, préparation gélifiante (gélatine de poisson, maltodextrine de pomme de terre), noix hachées 0,5%, moutarde à l'ancienne 0,4% (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (sulfites), sucre, épices, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), huile de noix 0,4%, sel, préparation à base de tomates 0,4% (tomates (tomates mi-séchées, concentré de tomates), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), poudre de noix 0,4%, raifort 0,3% (racines de raifort, eau, lait, huile de tournesol, sel, amidon modifié, acidifiant : acide citrique, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel, conservateur : disulfite de sodium), levure chimique (poudre à lever : diphosphates carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), amandes hachées, zeste de citron 0,2%, roquefort 0,1% (lait), ciboulette 0,1%, sirop de glucose, zeste d'orange, échalote, amidon modifié de pomme de terre, mélange d'épices</p>
-----------------------	---

Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Étui carton - plateau Dimensions : 4.7cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusques, poissons, crustacés, amandes, noix, moutarde et produits à base de moutarde, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h 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 événement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1140	Énergie (kcal) : 274	Fibres alimentaires (g) : 2
Glucides (g) : 16.70	Dont en sucres (g) : 6.40	Protéines (g) : 8.70
Matières grasses (g) : 18.70	Dont en acides gras saturés (g) : 7.40	Sel (g) : 1.42