Escargots à la Bourguignonne +/-11gr

Réf : **12623**

Fournisseur : FRANCAISE DE GASTRONOMIE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 8 boîtes de 36 pièces	Carton de 3.100 kg

Liste des ingrédients	48% chair d'escargots "Helix Pomatia" (mollusque) cuisinées dans un court bouillon aromatisé (sel, légumes et plantes aromatiques, épices, citron), 40% beurre AOP Isigny (lait), 5,1% ail rose du Tarn, 3,2% échalote origine France, 3,1% persil origine France, sel fin de Camargue, épices
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Dimension : +/- 3.5cm Recette Label AOP Absence d'OGM
Allergènes	mollusques, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / présences éventuelles : céleri

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Retirer le produit de son emballage et sans décongélation, disposer les escargots dans un plat allant au four. Cuire pendant 10 à 12 minutes environ. Servir dès que le beurre commence à grésiller. Ne pas mettre au micro-ondes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1419	Énergie (kcal) : 344	Fibres alimentaires (g) : 0.5
Glucides (g) : 1.9	Dont en sucres (g) : 0.6	Protéines (g) : 8.8
Matières grasses (g) : 33	Dont en acides gras saturés (g) : 24	Sel (g) : 1