



Escargots à la Bourguignonne +/-11gr

Réf: 12623

Fournisseur: FRANCAISE DE GASTRONOMIE

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 8 boîtes de 3	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	Label AOP			
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		
Temps de décongélation		Four traditionnel : 10-12 minutes.		
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C 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) : 0.50
Glucides (g): 1.90	Dont en sucres (g): 0.60	Protéines (g) : 8.80
Matières grasses (g) : 33	Dont en acides gras saturés (g) : 24	Sel (g) : 1

ondes.