Fond Rectangle Salé Nature 5.3cm

Réf : **12650**

Fournisseur : ST MICHEL

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 150 pièces	Carton de 1.140 kg

Liste des ingrédients	farine (froment, seigle, épeautre), 27% beurre suisse, amidon de froment, beurre de cacao, sucre, isomalt, tréhalose, sel de cuisine, fibres de froment, malt d'orge, lait écrémé en poudre, farine de soja, émulsifiant : lécithines (soja), stabilisant : E464
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Tartelette pâte brisée Dimension : Ø 5.3cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler pendant 12 heures entre 0°C et 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 2259	Énergie (kcal) : 541	Fibres alimentaires (g) : 3.9
Glucides (g) : 53	Dont en sucres (g) : 5.8	Protéines (g) : 7.1
Matières grasses (g) : 32	Dont en acides gras saturés (g) : 20	Sel (g) : 1.4