

## Purée Céleris 2.5kg

Réf : 10317

Fournisseur : BONDUELLE

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Conditionnement	Carton de 4 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	100% céleri rave
Informations complémentaires	Famille : accompagnement Plus qu'une simple purée, faites-en la base de votre créativité en réinventant vos recettes et en retravaillant la purée en crumble, flan, tarte et velouté. Galets de 30g.
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four convection : 160°C, 20 minutes minimum pour 2.5kg de produit surgelé dans un gastronorme plein non couvert. Si non préchauffé : en gastronorme plein non couvert pour 2.5kg de produit surgelé, réchauffer 45 minutes minimum à 120°C.  Micro-ondes : 10 minutes minimum pour 500gr de produit surgelé dans une assiette couverte à 800W.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 106	Énergie (kcal) : 25	Fibres alimentaires (g) : 3
Glucides (g) : 3.40	Dont en sucres (g) : 2.10	Protéines (g) : 1
Matières grasses (g) : 0.20	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 0.10