# Mini Blinis Poivrons Piquillos 5gr

Réf : **13082**

Fournisseur : LE MONDE DES CRÊPES

| | | |
|---|---|---|
| Origine / Fabrication | Transformé en France | |
| Conditionnement | Carton de 2 sachets de 120 pièces | Carton de 1.200 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | Farine de froment (gluten), préparation à base de poivrons mi-séchés, huile de tournesol, poivron piquillo, 25% purée de tomate (50% poivron mi-séché (33% poivron, eau, sirop de glucose fructose, sel, acidifiant: E330), 22% huile de tournesol, 14% poivrons piquillos (10% poivron piquillo, eau, sucre, sel, acidifiant : E330, affermissant: E509), sucre, 4% purée de tomates, huile d'olive vierge extra, ail, sel, jus de citron à base de concentré, acidifiant: E330, conservateur: E200), lait frais entier, 11% oeufs entiers issus de poules élevées en plein air, eau, huile de colza, poudres à lever (E450, E500), sucre de canne, gros sel de Guérande, amidon de froment (gluten). Auxiliaire technologique: huile de tournesol. |
| Informations complémentaires | 240 unités par colis<br>Dimension : Ø 4.5cm |
| Allergènes | Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs |

| | |
|---|---|
| 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 | 48h entre 0°C et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | A consommer lors des buffets traiteur, d'un apéritif, lors d'un brunch ou comme snack. A déguster chaud ou froid et aussi bien seuls qu'accompagnés d'une crème fraîche ciboulette, d'une tapenade, de rillettes de poisson. Les mini blinis se dégustent à température ambiante, agrémentés de garnitures salées, sans nécessité de réchauffe. Si vous souhaitez tout de même les tiédir, vous pouvez les passer 30 secondes au toaster, ou sur une plaque chauffée à 200°C, 5 secondes de chaque côté. |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Énergie (kj) : 1196 | Énergie (kcal) : 286 | |
| Glucides (g) : 29.20 | Dont en sucres (g) : 5 | Protéines (g) : 5.90 |

| | | |
|---|---|---|
| Matières grasses (g) : 16 | Dont en acides gras saturés (g) : 2.60 | Sel (g) : 1.67 |