

## 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 blé (gluten), préparation à base de poivrons mi-séchés, huile de tournesol, poivron piquillo, purée de tomate (24,3%) (poivron mi-séché (50%) (poivron (33%), eau, sirop de glucose fructose, sel, acidifiant: E330), huile de tournesol (22%), poivrons piquillos (14%) (poivron piquillo (10%), eau, sucre, sel, acidifiant : E330, affermissant: E509), sucre, purée de tomates (4%), huile d'olive vierge extra, ail, sel, jus de citron à base de concentré, acidifiant: E330, conservateur: E200), lait frais entier, oeufs entiers issus de poules élevées en plein air (10,7%), eau, huile de colza, poudres à lever : carbonates de sodium - tartrate monopotassique, sucre de canne, gros sel de Guérande. Auxiliaire technologique : huile de tournesol.
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 4.5cm 240 unités par colis environ
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	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	1 à 2 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongélation : pour 10 mini blinis, 2 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 20 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation.  Utilisation : les mini blinis se dégustent à température ambiante, agrémentés de garnitures salées ou sucrées, 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) : 1208	Énergie (kcal) : 289	Fibres alimentaires (g) : 1.3
Glucides (g) : 30.2	Dont en sucres (g) : 4.9	Protéines (g) : 6.2
Matières grasses (g) : 15.7	Dont en acides gras saturés (g) : 2.6	Sel (g) : 1.6