



Sauce Homardine 500gr

Réf: 13093

Fournisseur: FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 6 poches		Carton de 3.000 kg	
Liste des ingrédients	Homard 25,48%, fond de volaille (eau, carcasse de poulet, oignon, carotte, fond de sauce (sel, fécule de pomme de terre, arômes naturels, graisse de poulet, plantes aromatiques, poulet, poireaux, levure, épices), gélatine de boeuf, céleri, laurier, thym, clou de girofle), eau, tomate, carotte, oignon, fenouil, vin (sulfites), tomates concentrés, gingembre, citronnelle, ail, persil, fond de sauce, orange, citron, amidon modifié maïs, cumin, poivre, laurier, thym.			
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri, crustacés, sulfites / Présences éventuelles : arachides, fruits à coques, gluten, lait, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja			
<u>.</u>				
Conditions de conservations		Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		

Informations nutritionnelles pour 100g

Durée de vie estimée après décongélation

Recommandations de mise en oeuvre

Énergie (kj) : 150.54	Énergie (kcal) : 35.69	Fibres alimentaires (g): 0.54
Glucides (g) : 2.04	Dont en sucres (g): 0.81	Protéines (g) : 5.25
Matières grasses (g) : 0.53	Dont en acides gras saturés (g) : 0.08	Sel (g) : 0.49

Une fois entamé, se conserve à J+2 en chambre froide.

Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.