



## Sauce Irancy 500gr

Réf: 13094

Fournisseur: FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France		
Conditionnement	Carton de 6 poches		Carton de 3.000 kg
Liste des ingrédients	Fond de veau (eau, os et pieds de veau, oignon, carotte fond de sauce (fécule de pomme de terre, arômes naturels, sel, plantes aromatiques, tomate levure, chicorée, huile de tournesol, sucre, viandes de boeuf épices), céleri, gélatine de boeuf, tomates concassées (acidifiant : acide citrique), tomate concentrée, amidon modifié maïs, colorant caramel, laurier, thym, clou de girofle), pinot noir (sulfites), jus de veau (fond de veau (céleri), poitrine de veau, farine de blé, oignon, carotte, fond de sauce), Irancy 5,72% (sulfites), échalote, beurre (lactose), farine de blé, fond de sauce, poivre, huile, thym, laurier.		
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sulfites / Présences éventuelles : arachides, crustacés, fruits à coques, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja		
		1	
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation		Une fois entamé, se conserve à J+2 en chambre froide.	

## Informations nutritionnelles pour 100g

Recommandations de mise en oeuvre

Énergie (kj) : 220	Énergie (kcal) : 53	Fibres alimentaires (g): 0.17
Glucides (g): 1.95	Dont en sucres (g): 0.51	Protéines (g) : 4.29
Matières grasses (g) : 1.48	Dont en acides gras saturés (g) : 0.64	Sel (g): 0.64

Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.