

Sauce Irancy 500gr

Réf : 13094

Fournisseur : FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 6 barquettes	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 épicées), 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
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM
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

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	Une fois entamé, se conserve à J+2 en chambre froide.
Recommandations de mise en oeuvre	Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 220	Énergie (kcal) : 53	Fibres alimentaires (g) : 0.2
Glucides (g) : 1.9	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 4.3
Matières grasses (g) : 1.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.6	Sel (g) : 0.6