



Sauce Poivre 500gr

Réf: 13095

Fournisseur: FESTINS DE BOURGOGNE

| | 1 | | |
|--|---|---|--------------------|
| Origine / Fabrication | Transformé en France | | |
| Conditionnement | Carton de 6 poches | | Carton de 3.000 kg |
| Liste des ingrédients | Eau, crème 9,2%, jus de veau (fécule, sel, arômes naturels, saccharose, graisse de poulet, plantes aromatiques, chicorée soluble, viande de veau, tomate, épices, antioxydant : extrait de romarin), échalote, beurre, cognac dénaturé 1,4% (sel, arôme naturel poivre), amidon de maïs, farine de blé, poivre noir 0,9%, fond brun clair (fécule de pomme de terre, arômes naturels, sel, plantes aromatiques, tomate déshydratée, levure, chicorée soluble, huile de tournesol, sucre, viandes déshydratées de boeuf, épices), caramel (sucre, eau), sel. | | |
| Allergènes | Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : arachides, céleri, crustacés, fruits à coques, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja, sulfites | | |
| 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) : 360 | Énergie (kcal) : 86 | Fibres alimentaires (g) : 0.20 |
|-----------------------------|--|--------------------------------|
| Glucides (g): 6 | Dont en sucres (g) : 1.40 | Protéines (g) : 0.90 |
| Matières grasses (g) : 6.50 | Dont en acides gras saturés (g) : 4.20 | Sel (g) : 1.60 |