

Sauce Poivre 500gr

Réf : 13095

Fournisseur : FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 6 barquettes	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
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM
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) : 0.2
Glucides (g) : 6	Dont en sucres (g) : 1.4	Protéines (g) : 0.9
Matières grasses (g) : 6.5	Dont en acides gras saturés (g) : 4.2	Sel (g) : 1.6