Mini Lingot Foie Gras Figues +/-10gr

Réf : **13155**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 72 pièces	Carton de 0.690 kg

Liste des ingrédients	19% purée de figue (figue, myrtille, antioxydant : acide ascorbique), 12,7% bloc de foie gras de canard (foie gras de canard origine : UE, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), lait demi-écrémé, 9,5% crème (lait), beurre (lait), uf entier, farine de blé (gluten), jaune d'oeuf, fromage (fromage (lait), sel), eau, amande hachée, sucre roux, 1,7% miel, poudre d'amande, préparation gélifiante (gélatine de poisson, maltodextrine de pomme de terre), sirop de glucose, sucre, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin, conservateur : disulfite de potassium), sel, colorants : caramel ordinaire jus concentré de betterave, gélifiant : pectine (stabilisants : diphosphates, phosphates de calcium), fécule de pomme de terre, levure chimique (poudre à lever : diphosphates carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), poivre, mélange 5 baies, 0,02% épices
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Plateaux carton - film plastique Dimension : 4.7cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, amandes, poissons, sulfites, céréales contenant du gluten

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laissez-les à température ambiante avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail ou évènement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1088	Énergie (kcal) : 263	Fibres alimentaires (g) : 1.3
Glucides (g) : 16	Dont en sucres (g) : 8.6	Protéines (g) : 5.8

Matières grasses (g) : 20	Dont en acides gras saturés (g) : 9.9	Sel (g) : 0.8