

## Mini Burger Foie Gras +/-17gr

Réf : 13228

Fournisseur : PRIMEL TRAITEUR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 plateaux de 30 pièces	Carton de 1.560 kg

Liste des ingrédients	26,4% préparation de viande bovine assaisonnée cuite 26,3% viande bovine (origine France), sel, poivre, farine de blé (gluten), 16% bloc de foie gras de canard 13,7% foie gras de canard (origine France), eau, Armagnac, sel, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, oeuf entier issu de poules élevées en plein air, 8,5% préparation cuite vinaigrée à base de purée de figues et d'oignons 4,2% purée de figues, 1,9% oignons, caramel (sucre, eau), sucre, raisins secs (contient huile de tournesol), vinaigre d'alcool, vinaigre de cidre (caséines de lait, conservateur : disulfite de potassium), sel, cannelle, poivre blanc, conservateur : sorbate de potassium, épaississants : farine de graine de caroube, gomme xanthane, eau, beurre (lait), échalote, sucre, vinaigre de Xeres, levure, amidon de maïs, améliorant de boulangerie (gluten) (farine de blé, farine de fève, acérola en poudre), poudre de lait entier, sel, 0,2% graine de pavot bleu, poivre blanc
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / présences éventuelles : crustacés, poissons, fruits à coques, moutarde, sésame

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	1 heure à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 1 heure à température ambiante. Four traditionnel : 11 minutes. Micro-ondes : 1'30 minute.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1107	Énergie (kcal) : 265	Fibres alimentaires (g) : 1.1
Glucides (g) : 20	Dont en sucres (g) : 5.5	Protéines (g) : 12

Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 5.9	Sel (g) : 0.8
---------------------------	---------------------------------------	---------------