

Mini Panini Tomate Mozza 22gr

Réf : 13229

Fournisseur : PRIMEL TRAITEUR

| | | |
|------------------------------|--|--------------------|
| Origine / Fabrication | Transformé en France | |
| Conditionnement | Carton de 1 plateau de 20 pièces | Carton de 0.440 kg |
| Liste des ingrédients | farine de blé (gluten), eau, 18,1% tomate mi-séchée, 8,6% huile d'olive vierge extra, 8% mozzarella mozzarella (lait, sel, ferments (lait), coagulant microbien, correcteur d'acidité : acide citrique), amidon de pomme de terre, 3,5% basilic, améliorant de boulangerie (farine de blé (gluten), farine de fève, acérola en poudre), sucre, amande en poudre (fruits à coques), flocon de pomme de terre, levure, huile de tournesol, 0,7% fromage à pâte pressée cuite (lait), sel, 0,4% purée d'ail, féculé de pomme de terre, thym, amidon de maïs, romarin, mélange d'épices (poivre noir, poivre blanc, coriandre, poivre vert, baies roses) | |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Absence d'OGM | |
| Allergènes | céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coques / présences éventuelles : crustacés, poissons, oeufs, moutarde, sésame | |

| | |
|--|--|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 1 heures 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 : 12 minutes. - Micro-ondes : 1'50 minute. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Énergie (kj) : 1133 | Énergie (kcal) : 271 | Fibres alimentaires (g) : 1.9 |
| Glucides (g) : 31 | Dont en sucres (g) : 5.6 | Protéines (g) : 7.8 |
| Matières grasses (g) : 12 | Dont en acides gras saturés (g) : 2.9 | Sel (g) : 0.8 |