



Mini Burger Saumon +/-15gr

Réf: 13230

Fournisseur: PRIMEL TRAITEUR

Origine / Fabrication	Transformé en France		
Conditionnement	Carton de 3 plateaux de 30 pièces	Carton de 1.360 kg	
Liste des ingrédients	24,7% farine de blé (gluten), 19,4% saumon fumé (poissons) (saumon fumé (Salmo Salar), sel), eau, 13,1% concombre, 12,3% mascarpone (lait) (crème de lait pasteurisé, lait pasteurisé, correcteur d'acidité: acide citrique), 4,1% yaourt au lait entier (lait), jus de citron, échalote, 1,5% graine de pavot, persil, huile de tournesol, gingembre, sucre, levure, sel, huile d'olive vierge extra, améliorant de boulangerie farine de blé (gluten), gluten, levain de seigle (gluten) désactivé, farine d'orge (gluten), farine de blé malté (gluten), gélifiant: carraghénanes, aneth, menthe, purée de piment (piment, vinaigre, sel), ail en purée, épaississant: gomme xanthane, poivre blanc, cardamome.		
Allergènes	Céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, 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	3h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C 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) : 883	Énergie (kcal) : 211	Fibres alimentaires (g) : 2
Glucides (g): 21	Dont en sucres (g) : 2.20	Protéines (g) : 8.90
Matières grasses (g) : 9.70	Dont en acides gras saturés (g) : 4.50	Sel (g) : 1.20