



Bouchon Brebis Piment d'Espelette 8gr

Réf : 13267

Fournisseur : PEYRE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 8 sachets de 25 pièces	Carton de 1.600 kg
Liste des ingrédients	blanc d'oeuf, 18,5% tome de brebis (lait de brebis "origine France" thermisé à une température inférieure à la température de pasteurisation, sel, présure, ferments lactiques, ferments d'affinage), farine de blé, beurre, poudre d'amande blanchie, miel, poudre à lever (pyrophosphates et carbonate de sodium, amidon de maïs), sel, piments doux, 0,3% piments d'Espelette	
Informations complémentaires	Dimension : Ø 3 x E 2cm Conditionné en colis de 200 pièces	
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques, céréales contenant du gluten	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours 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.	