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	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Dimension : Ø 3 x E 2cm Colis de 200 pièces Absence d'OGM
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	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours 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.