

## Mini Croque Truffe +/-10gr

Réf : 13275

Fournisseur : MESTDAGH

|                 |                                    |                    |
|-----------------|------------------------------------|--------------------|
| Conditionnement | Carton de 10 plateaux de 36 pièces | Carton de 3.600 kg |
|-----------------|------------------------------------|--------------------|

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients        | pain farine de blé, eau, huile de tournesol, sel, levure, dextrose, émulsifiant (E471, E472e), protéines de lait et lactose, soja, malt (farine) ; crème fraîche (lait, lactose) ; fromage (lait) ; tarte aux truffes champignons, huile de tournesol, truffe noire, sel, poivre, sucre, arôme de truffe noire, régulateur d'acidité (E330), antioxydant (E300) ; beurre de crème beurre (lait, lactose), colorant : E160a ; sel ; noix de muscade ; cayenne ; curry (moutarde) |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Prêt à l'emploi - A déguster chaud<br>Recette fromage et truffe<br>Absence d'OGM   |
| Allergènes                   | céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / présences éventuelles : crustacés, poissons, fruits à coques, céleri  |

|  |  |
|--|--|
| Conditions de conservations              | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé                  |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24 heures entre 0° et 4°C  |
| Recommandations de mise en oeuvre        | Recette de type apéro :<br>- four traditionnel cuire à 180°C : congelé 13 min - décongelé 7 min. |

### Informations nutritionnelles pour 100g

|                           |                                      |                               |
|---------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Énergie (kj) : 1261       | Énergie (kcal) : 302                 | Fibres alimentaires (g) : 0.7 |
| Glucides (g) : 29         | Dont en sucres (g) : 1               | Protéines (g) : 8.6           |
| Matières grasses (g) : 17 | Dont en acides gras saturés (g) : 11 | Sel (g) : 1.7                 |