

Chou Crème Brie +/-11gr

Réf : 13292

Fournisseur : PRIMEL TRAITEUR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 plateaux de 30 pièces	Carton de 1.010 kg

Liste des ingrédients	48,3% crème fraîche (lait), 14,7% brie (lait), oeuf entier, farine de blé (gluten), 4,8% cranberry sucrée séchée (2,9% cranberry, sucre, huile de tournesol), eau, lait entier, beurre (lait), 4% brisure de noix (fruits à coque), 0,9% graine de pavot bleu, sel, huile de noix (fruits à coque), gélifiant : carraghénanes, sucre, poivre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coques / présences éventuelles : crustacés, poissons, soja, moutarde, sésame

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures 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.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1265	Énergie (kcal) : 305	Fibres alimentaires (g) : 1.6
Glucides (g) : 11	Dont en sucres (g) : 5.6	Protéines (g) : 6.1
Matières grasses (g) : 26	Dont en acides gras saturés (g) : 15	Sel (g) : 0.8