Mini Blinis Truffe 5gr

Réf : **13304**

Fournisseur : LE MONDE DES CRÊPES

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 120 pièces	Carton de 1.200 kg

Liste des ingrédients	farine de froment (gluten), lait frais entier, eau, 13% OEufs entiers issus de poules élevées en plein air, beurre concentré (lait), 1% brisure de truffe d'été (98% Truffe d'été (Tuber aestivum Vitt.), 1% jus de truffe d'été (Tuber aestivum Vitt.), 1% sel), poudres à lever : bicarbonate de sodium - tartrate monopotassique, sucre de canne, sel, préparation à base de farine de sarrasin et de truffe blanche dété, 0,2% aromatisée (farine de sarrasin, truffe blanche d'été (5% Tuber aestivum Vitt), arôme). Auxiliaire technologique : huile de tournesol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 4.5cm 240 unités environ par colis
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : sulfites, soja, moutarde

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	1 à 2 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongélation : pour 10 mini blinis, 2 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 20 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation. Utilisation : les mini blinis se dégustent à température ambiante, agrémentés de garnitures salées ou sucrées, sans nécessité de réchauffe. Si vous souhaitez tout de même les tiédir, vous pouvez les passer 30 secondes au toaster, ou sur une plaque chauffée à 200°C, 5 secondes de chaque côté

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1141	Énergie (kcal) : 273	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 31.9	Dont en sucres (g) : 2.7	Protéines (g) : 6.8

Matières grasses (g) : 12.9	Dont en acides gras saturés (g) : 7.1	Sel (g) : 1.4