



Amuse-Bouches Rivoli +/-16gr

Réf: 12585

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

Liste des ingrédients 14,9% courge colza, multic multic blé (g dacide citriqu (lait), citriqu prépa tomate graine	e butternut, oeufs entiers, 6,1% article ail, thym, romarin, sarriette, jus de éréales (farine de blé (gluten), eau éréales (graines de tournesol, sésa luten)), huile de tournesol, sucre, es gras), levure, conservateur (pre)), 4,4% comté râpé (lait), huile de 3% tomate, 5% épinards, 1,8% coue), emmental râpé (lait), oignon	haut grillé (89% artichauts grillés, huile de citron concentré, sel), beurre (lait), pain u, farine de blé complet (gluten), farine ame, lin, seigle (gluten), germe et son de sel, émulsifiants (mono et dyglicérides ropionate de calcium), acidifiant (acide e tournesol, eau, 3,1% mozzarella râpée ulis de tomate (tomate, acidifiant : acide préfrit (oignon, huile de tournesol),
courge colza, multic multic blé (g dacide citriqu (lait), citriqu prépa tomate graine	e butternut, oeufs entiers, 6,1% article ail, thym, romarin, sarriette, jus de éréales (farine de blé (gluten), eau éréales (graines de tournesol, sésa luten)), huile de tournesol, sucre, es gras), levure, conservateur (pre)), 4,4% comté râpé (lait), huile de 3% tomate, 5% épinards, 1,8% coue), emmental râpé (lait), oignon	haut grillé (89% artichauts grillés, huile de citron concentré, sel), beurre (lait), pain u, farine de blé complet (gluten), farine ame, lin, seigle (gluten), germe et son de sel, émulsifiants (mono et dyglicérides ropionate de calcium), acidifiant (acide e tournesol, eau, 3,1% mozzarella râpée ulis de tomate (tomate, acidifiant : acide préfrit (oignon, huile de tournesol),
(gluter	14,9% pomme de terre, lait demi-écrémé, farine de blé (gluten), 8,9% purée de courge butternut, oeufs entiers, 6,1% artichaut grillé (89% artichauts grillés, huile de colza, ail, thym, romarin, sarriette, jus de citron concentré, sel), beurre (lait), pain multicéréales (farine de blé (gluten), eau, farine de blé complet (gluten), farine multicéréales (graines de tournesol, sésame, lin, seigle (gluten), germe et son de blé (gluten)), huile de tournesol, sucre, sel, émulsifiants (mono et dyglicérides dacides gras), levure, conservateur (propionate de calcium), acidifiant (acide citrique)), 4,4% comté râpé (lait), huile de tournesol, eau, 3,1% mozzarella râpée (lait), 3% tomate, 5% épinards, 1,8% coulis de tomate (tomate, acidifiant : acide citrique), emmental râpé (lait), oignon préfrit (oignon, huile de tournesol), préparation à base de tomates (tomates (tomates mi-séchées, concentré de tomates), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), blancs dufs, basilic, roquette, graines de courge, parmesan râpé (lait), poudre damandes, huile dolive, sel, levure chimique (poudre à lever : diphosphates carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), graines de chia, ail, sucre, poivre noir, épaississants : gomme xanthane, agar agar	
	Prêts à servir- À servir chauds Absence d'OGM	
Allergènes Lait et oeufs	produits à base de lait (y compris l et produits à base d'oeufs, graines d	le lactose), céréales contenant du gluten, de sésame, amandes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation	48 h maximum entre 0 et +4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffer le four à 170C. Sans décongélation préalable, retirer le film plastique, déposer le plateau dans le four et laisser cuire pendant 14 min à 170 C.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1046	Énergie (kcal) : 251	Fibres alimentaires (g): 2.90
Glucides (g): 18.30	Dont en sucres (g) : 5	Protéines (g) : 8.20





Matières grasses (g): 15.50 Dont en acides gras saturés (g): Sel (g): 1.04 6.40