

## Mini Sandwich Focaccia +/-11gr

Réf : 13385

Fournisseur : TIPIAK

|                       |                      |                    |
|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Transformé en France |                    |
| Conditionnement       | Carton de 32 pièces  | Carton de 0.350 kg |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients        | 58% pain spécial façon focaccia (farine de blé, beurre, oeuf entier pasteurisé, 6% olive noire (olive, sel), eau, sucre, lait écrémé en poudre, sirop de sucre inverti, levure de boulangerie, sel, 0,2% romarin), ricotta 14,6% (lactoserum, crème de lait, sel, correcteur d'acidité : acide citrique), 6,3% fromage frais (fromage, sel), huile de tournesol, 3% basilic, lait demi écrémé stérilisé, 2,1% tomate mi-séchée, parmesan râpé, chapelure (farine de blé, eau, levure), 1,5% noisette, huile d'olive vierge extra, roquette 1%, amidon transformé, ail, huile de colza, sel, jus de citron, origan |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Prêt à l'emploi - A déguster chaud ou froid<br>Absence d'OGM   |
| Allergènes                   | céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques / présences éventuelles : crustacés, céleri, mollusques, moutarde, poissons, soja, sésame   |

|  |   |
|--|---|
| Conditions de conservations              | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé   |
| Temps de décongélation                   | 8h entre 0°C et 4°C   |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h entre 0°C et 4°C  |
| Recommandations de mise en oeuvre        | Laissez-les à température ambiante avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail, entrée ou événement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir :<br>- A froid : 8h de décongélation.<br>- A chaud : réchauffer 10 min à 180°C au four traditionnel, dans son plateau kraft. |

### Informations nutritionnelles pour 100g

|                     |                        |                             |
|---------------------|------------------------|-----------------------------|
| Énergie (kj) : 1316 | Énergie (kcal) : 316   | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 24   | Dont en sucres (g) : 5 | Protéines (g) : 7.70        |
|                     |                        |                             |

|                           |   |                |
|---------------------------|---|----------------|
| Matières grasses (g) : 20 | Dont en acides gras saturés (g) :<br>9.10 | Sel (g) : 1.13 |
|---------------------------|---|----------------|