

Canapés Prestige +/-10gr

Réf : 13372

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Plateau de 54 pièces : 9 recettes de 6 pièces	Carton de 0.550 kg

Liste des ingrédients	<p>crème (lait) 10.2%, farine de blé (gluten), oeuf entier, lait demi-écrémé, eau, fromage nature (fromage (lait), sel), emmental râpé (lait), huile végétale (tournesol ou colza), blini 3.5% (farine de blé (gluten), eau, huile de tournesol, lactose (lait), protéines de lait, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre (lait), oeuf entier et blanc d'oeuf déshydraté, poudre à lever : carbonates de sodium diphosphates, sel, antioxydant : acide ascorbique), beurre (lait), bloc de foie gras de canard 2.6% (foie gras de canard, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), purée de mangue 2.5%, pain nordique 2.4% (farine de blé (gluten), eau, huile de colza, sirop de sucre, farine de seigle (gluten), levure, sucre, fibre de betterave sucrière, levain de seigle (gluten), sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, fructose), chair de crabe tourteau 2.3% (crustacés), pain multicéréales 2.3% (farine de blé blanc (gluten), eau, farine de blé complet (gluten), farine multicéréales (farine de blé complet (gluten), graine de tournesol, sésame, lin, flocon de seigle (gluten), germe et son de blé (gluten)), huile de tournesol, sucre, sel, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, levure, conservateur : propionate de calcium, acidifiant : acide citrique), crevette cuite 2.0% (crevette <i>Pandalus borealis</i> (crustacés), sel), préparation aux oignons 1.8% (oignon rouge, caramel (sucre, eau), sucre, vinaigre de vin rouge, eau, épaississant : amidon de tapioca, sel, poivre noir), pulpe d'avocat 1.6% (avocat, antioxydant : acide ascorbique, stabilisant : gomme xanthane, émulsifiant : alginate de sodium, acidifiant : acide citrique), purée de petit pois 1.6%, coulis de tomate 1.4%, saumon fumé 1.3% (saumon <i>Salmo salar</i> (poisson), sel), noix en poudre 1.3%, farine de blé noir 1.2%, amande hachée 1.1%, épinard 0.9%, comté (lait) 0.8%, magret de canard fumé séché 0.8% (magret de canard fumé, acidifiants : lactate de sodium et di-acétate de sodium, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre, sucre), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), pain de mie 0.8% (farine de blé (gluten), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), sucre, courgette râpée 0.8%, carotte râpée 0.8%, olive verte 0.7%, olive noire 0.7%, mozzarella (lait) 0.7%, cranberry 0.6% (cranberry, sucre, huile de tournesol), fève de soja 0.6%, ciboulette, huile d'olive, mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'oeuf, moutarde de Dijon (eau, graine de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : disulfite de potassium)), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), amidon de maïs, sel, saumon cuit 0.3% (saumon <i>Salmo salar</i> (poisson), sel), condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (sulfites), moût de raisin (sulfites)), préparation à base de tomate 0.3% (tomate (tomate mi-séchée, concentré de tomate), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), noix hachée 0.3%, comté râpé (lait) 0.3%, échalote, jus de citron 0.2% (jus de citron, sucre), magret de canard fumé séché 0.2% (magret de canard, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium), jus de mandarine 0.2%, parmesan râpé (lait) 0.2%, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates - phosphates de calcium), persil 0.1%, coriandre, gélatine bovine, fécule de pomme de terre, sucre roux, jus de citron vert, graine de courge 0.1%, raifort râpé (racine de raifort, eau, vinaigre de cidre, huile de tournesol, jus de pomme concentré, sel, farine de graines de guar), caramel (sucre, eau, sirop de glucose), jus de citron à base de concentré, flocon de tomate, zeste de citron, aneth, poudre à lever, vinaigre de cidre, mélange 5 baies 0.05% (poivre blanc, poivre noir, piment, baie rose, poivre vert), purée de gingembre, ail,</p>
-----------------------	--

	ras el
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Étui carton - plateau Dimensions : 4.7cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, graines de sésame, crustacés, poissons, noix, sulfites, soja et produits à base de soja, moutarde et produits à base de moutarde

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	Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4°C pendant 3 heures.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1132	Énergie (kcal) : 272	Fibres alimentaires (g) : 1.6
Glucides (g) : 17	Dont en sucres (g) : 4.9	Protéines (g) : 7.8
Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) : 13	Sel (g) : 1.1