



## Canapés Prestige +/-10gr

Réf : 13372

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

| Origine / Fabrication | Transformé en France  | Transformé en France  |  |
|-----------------------|---|---|--|
| Conditionnement       | Carton de 54 pièces, 6 de chaque  | Carton de 0.550 kg  |  |
| Liste des ingrédients | 6 Biscuits aux noix, préparation aux oigne<br>6 Pains nordiques, crème aux agrumes,<br>6 Cakes poivre persil, moelleux au crabe<br>6 Cakes aux olives, compotée de tomate<br>6 Cakes aux épinards, crème de petits po | 6 Cakes de blé noir, crème au fromage et magret de canard séché fumé 6 Biscuits aux noix, préparation aux oignons, comté et crème de noix 6 Pains nordiques, crème aux agrumes, crevette marinée 6 Cakes poivre persil, moelleux au crabe, mousse avocat et graine de courge 6 Cakes aux olives, compotée de tomate et bille de mozzarella 6 Cakes aux épinards, crème de petits pois, mélange amandes et cranberries 6 Pain de mie aux céréales, crème aux légumes et parmesan 6 Crumbles au pain grillé, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies 6 Blinis, crémeux au saumon, saumon fumé et fève de soja  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 |  |
| Allergènes            | 6 Crumbles au pain grillé, chutney de ma<br>6 Blinis, crémeux au saumon, saumon fu<br>Lait et produits à base de lait (y compris<br>oeufs et produits à base d'oeufs, graine  |   |  |
|                       |   |   |  |

| Conditions de conservations              | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé   |  |
|--|---|--|
| Temps de décongélation                   | 3h 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-le 30 minutes 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) : 1132 | Énergie (kcal) : 272     | Fibres alimentaires (g) : 1.60 |
|---------------------|--------------------------|--------------------------------|
| Glucides (g): 17    | Dont en sucres (g): 4.90 | Protéines (g) : 7.80           |





Matières grasses (g): 19 Dont en acides gras saturés (g): 13 Sel (g): 1.10