



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 6 Pains nordiques, crème aux agrumes, 6 Cakes poivre persil, moelleux au crabe 6 Cakes aux olives, compotée de tomate 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 6 Blinis, crémeux au saumon, saumon fu Lait et produits à base de lait (y compris 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