



Sauce Foie Gras 475gr

Réf: 13449

Fournisseur: FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 10 poches		Carton de 4.750 kg	
Liste des ingrédients	Fond de veau eau, os et pieds de veau, oignon, carotte, fond de sauce, céleri, gélatine de boeuf, tomates concassées, tomate concentrée, amidon modifié de maïs, colorant caramel, laurier, thym, clou de girofle, crème (stabilisant : carraghénane), foie gras cuit 18.4% (foie gras de canard 17.9%, sel nitrité, armagnac salé poivré, sucre, acide ascorbique), amidon modifié de maïs, fond de sauce, sel, poivre.			
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : arachides, crustacés, fruits à coques, gluten, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja, sulfites			
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation		Une fois entamé, se conserve à J+2 en chambre froide.		
Recommandations de mise en oeuvre		Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 696.40	Énergie (kcal) : 168.40	Fibres alimentaires (g) : 0.10
Glucides (g) : 3.16	Dont en sucres (g) : 1.14	Protéines (g) : 4.52
Matières grasses (g) : 15.09	Dont en acides gras saturés (g) : 8.19	Sel (g) : 1.01