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
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice
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, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit 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) : 696.4	Énergie (kcal) : 168.4	Fibres alimentaires (g) : 0.1
Glucides (g) : 3.2	Dont en sucres (g) : 1.1	Protéines (g) : 4.5
Matières grasses (g) : 15.1	Dont en acides gras saturés (g) : 8.2	Sel (g) : 1.01