



Mini Pancake Hotteok 25gr

Réf: 13460

Fournisseur : FRESHPACK

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton de 3 sachets de 40 pièces	Carton de 3.000 kg
Liste des ingrédients	50.78% pâte (farine de blé, préparation à base de crème (crème, ,émulsifiants (amidon modifié de mais, mono et di-glycérides d'acide gras, carraghénane)) eau, sucre de canne, sel, levure sèche), 7.59% kimchi (choux, piment, ail, eau, radis, gingembre, ciboulette, sel, sucre), 6.90% vermicelles de pomme de terre et de patate douce, 5.33% tofu, soja, régulateur d'acidité : sulfate de calcium, 5.04% Germes de haricot mungo, 3.70% Sunflower Oil, 3.51% Graines de sésame noir et blanc, 2.16% sauce soja (eau, soja, blé, sel), 1.84% Ail, 1.80% Eau, 1.75% préparation à la farine de blé (eau, farine de blé), 1.43% huile de sésame, 1.40% vinaigre, 1.38% carotte, 1.38% Ciboule, 1.35% sucre de canne, 0.89% Huile de tournesol, 0.76% jus de kimchi (Choux, piment, ail, eau, radis, gingembre, ciboulette, sel, sucre), 0.70% farine de tapioca, 0.25% graines de sésame blanc, 0.09% sel	
Informations complémentaires	Origine inspiration de Thaïlande Thaï tapas	
Allergènes	Céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), graines de sésame	
Conditions de conservations	Produit suraelé	, à conserver à -18°C. Ne jamais

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Préparation sans décongélation : - au four à micro-onde : sortez les hotteock de leur emballage plastique, déposez les dans une assiette en les espaçant et chauffez les à 750W pendant 1min (temps indicatif pour 8 bouchées). Une préparation au four est également possible.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1318	Énergie (kcal) : 316	Fibres alimentaires (g) : 2.10
Glucides (g): 29	Dont en sucres (g): 4.10	Protéines (g) : 5.70
Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) :	Sel (g): 0.92





5.30