Tranches Poitrine Fumé 500gr

Réf : **13521**

Fournisseur : PHILEA

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 10 barquettes	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	poitrine de porc fumée au bois de hêtre (96%), sel, glucose, anti-oxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergène

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Pour toutes les utilisations, sortir les tranches de la barquette. Au four traditionnel : préchauffer le four à 200°c et faire dorer. A la poêle ou à la plancha : snacker une face puis lautre sur une poêle chaude. Au micro-ondes : 40 sec à 800w pour 100g env. Pour les micro-ondes de puissances différentes, ajuster en conséquence.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1039	Énergie (kcal) : 251	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 2.4	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 13
Matières grasses (g) : 21	Dont en acides gras saturés (g) : 9	Sel (g) : 1.7