

Moelleux Bolets Cèpes 25gr

Réf : 13539

Fournisseur : PEYRE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 sachets de 12 pièces	Carton de 0.900 kg

Liste des ingrédients	eau, oeuf, mélange bolet cèpes 14% (15% bolets, 25% cèpes), crème fraîche, mozzarella, farine, amidon de maïs, beurre, préparation bolet (farine de blé, huile de palme, amidon de maïs modifié, sel, lactose, légumes (oignons, bolets 0,6%), protéines de lait, arômes, extrait de levure, maltodextrine de maïs, épice et aromate, jus concentré d'oignon), huile de tournesol, pulpe d'ail, levure (poudres à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium, amidon de maïs), sel, persil
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Dimension : Ø 5 x E 4cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait, oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten / présence éventuelle : fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 minutes à +3°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures
Recommandations de mise en oeuvre	Laissez-les à température ambiante avant de déguster froid ou tiède : à utiliser en buffet, cocktail ou évènement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.