Lardons Fumés Crus 1kg

Réf : **13597**

Fournisseur :

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	poitrine de porc sans couenne, sans os, sans cartilage, traitée en salaison avec un taux de matière grasse inférieur à 25% (79,9%), eau, sel, sirop de glucose, arômes (dont arômes naturels) et arôme de fumée au bois de hêtre, dextrose, antioxydants : extrait de romarin et ascorbate de sodium E301, épice, conservateur : E250
Informations complémentaires	Surgélation IQF Portionnable à volonté Section produit fini : 0.5cm x 0.8cm x 3cm
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : lait

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	À consommer cuit à coeur. Cuisson sans décongélation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1245	Énergie (kcal) : 301	
Glucides (g) : 1.2	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 14
Matières grasses (g) : 27	Dont en acides gras saturés (g) : 10	Sel (g) : 2.5

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr