Compotée Rhubarbe Rouge 1kg

Réf : **13690**

Fournisseur : PONTHIER

Origine / Fabrication	Origine Pologne	
Conditionnement	Carton de 6 bacs	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	compotée de rhubarbe rouge Frambosa 89.5%, sucre 10%, farine de graines de caroube
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Variété : rhubarbe rouge Frambosa Origine : récolté en Pologne, fabriqué en France Compotée épaisse avec morceaux fondants Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 à 3 jours entre 2° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	10 jours entre 2° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Après décongélation, homogénéiser avec une Maryse. Décoration de gâteaux et de bûches, garnitures de tartes et de verrines

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 223	Énergie (kcal) : 53	Fibres alimentaires (g) : 2.3
Glucides (g) : 11.3	Dont en sucres (g) : 11.3	Protéines (g) : 0.7
Matières grasses (g) : 0	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 0

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