

Oeufs Brouillés 1kg

Réf : 13708

Fournisseur : CUISINE SOLUTIONS

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 10 poches	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	OEUFS entiers* 35.9% (origine : France ou UE), crème 35.4% (crème (LAIT), stabilisant : carraghénane), jaune d'OEUF* 20.9%, huile de tournesol, sel, épaississant : gomme xanthane, poivre blanc, curcuma *OEufs entiers et jaune doeuf plein air
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Conditionné sous vide Absence d'OGM Prêts à l'emploi
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : gluten, poisson, mollusque, crustacé, céleri, soja, sulfites, sésame, fruits à coques, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 à 24 heures entre 0 et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	3 jours entre 0 et +4°C poche fermée hermétiquement
Recommandations de mise en oeuvre	Micro Ondes : décongeler 24h entre 0 et 4°C. Faites chauffer 1 min à 900W au micro-ondes, laisser refroidir ensuite. Bain-marie : uniquement si le produit est congelé, faire réchauffer au bain-marie pendant 30 min à 60°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1255	Énergie (kcal) : 304	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1.7	Dont en sucres (g) : 1.5	Protéines (g) : 9
Matières grasses (g) : 29	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 0.7