

Mini Roulé Comté Champignons 8gr

Réf : 13788-U

Fournisseur : SAVEURS CRISTAL

| | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Transformé en France | |
| Conditionnement | Carton de 75 pièces | Carton de 0.530 kg |

| | |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients | comté 69% (LAIT), fromage fondu 24% (LAIT) (lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, concentré des minéraux du lait, sels de fonte : E452, protéines de lait, concentré lactiques laitiers), velouté de champignons 4,5% (champignons des prés cultivés (<i>Agaricus bisporum</i>) 80%, huile de tournesol, farine de blé (GLUTEN), truffe blanche d'été (<i>Tuber aestivum</i>) 1,5%, sel, arômes, sucre, ail, poivre, extrait de levure, antioxydant : E300), préparation culinaire à base dhuile d'olive (huile d'olive, arôme naturel), graine de pavot |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid 75 roulés de comté préparation aux champignons Absence d'OGM |
| Allergènes | lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Présences éventuelles : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, mollusques, lupin |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 4°C pendant 6 heures |
| Recommandations de mise en oeuvre | Retirer le carton, placer le plateau protégé à 4°C pendant 6 heures. A consommer rapidement après décongélation. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Énergie (kj) : 1566 | Énergie (kcal) : 378 | Fibres alimentaires (g) : 1.5 |
| Glucides (g) : 2.3 | Dont en sucres (g) : 0.9 | Protéines (g) : 24 |
| Matières grasses (g) : 30 | Dont en acides gras saturés (g) : 19 | Sel (g) : 0.7 |