Mini Tartare Cabillaud Fumé +/-10gr

Réf : **13790-U**

Fournisseur : SAVEURS CRISTAL

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 40 pièces	Carton de 0.420 kg

Liste des ingrédients	pain de mie 26,7% (farine de BLÉ, eau, sel, huile de tournesol, sucre, levure (levure, émulsifiant : E491, antioxydant : E300), GLUTEN de BLÉ, conservateur : E282, antiagglomérant : E170, émulsifiants : E471, E472e, farine de SOJA, épaississant : E412, maltodrextrine, acidifiant : E330, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine : E300), cabillaud fumé 22,9% (POISSON) (cabillaud (Gadus morhua, pêche : Atlantique Nord-Est), sel, colorant naturel : E106b(ii)), fromage frais au LAIT pasteurisé (fromage frais, eau, crème, sel), jus de yuzu, mangue, oeufs de truite pasteurisés (POISSON) (oeufs de truite 97% (Oncorhynchus mykiss, élevage : France, Espagne), sel), huile d'olive, LAIT entier, crème (crème (LAIT), stabilisant : E407), jus de citron vert, coriandre, beurre 0,53% (LAIT), poivre blanc, piment d'Espelette
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Tartare cabillaud fumé & toast beurre Dimension : Ø 3.5 +/-0.2 x E 2.5cm +/-0.3cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, soja, poisson, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : crustacés, oeufs et produits à base d'oeeufs, arachides, 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 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortez le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur. À consommer rapidement après décongélation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1156	Énergie (kcal) : 278	Fibres alimentaires (g) : 1.1
Glucides (g) : 13.9	Dont en sucres (g) : 2.9	Protéines (g) : 9
Matières grasses (g) : 21	Dont en acides gras saturés (g) : 12	Sel (g) : 1.8