

## 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, maltodextrine, 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 dolive, 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 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'oeufs, 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 décongéléation	4h au réfrigérateur
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