

Mini Blinis Saumon Fumé +/-13gr

Réf : 13791-U

Fournisseur : SAVEURS CRISTAL

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 40 pièces	Carton de 0.540 kg

Liste des ingrédients	fromage au LAIT pasteurisé nature à la crème 40,4% (fromage, eau, crème 5%, sel), saumon fumé 36,6% (salmo salar, élevage : Norvège) (saumon 97% (POISSON), sel), blinis (farine de froment (GLUTEN), LAIT frais entier, eau, OEUFs entiers frais, beurre concentré (LAIT), poudre à lever (E450, E500, amidon de froment (GLUTEN)), sucre de canne, sel), oeufs de truite pasteurisés 2,6% (POISSON) (oeufs de truite 97% (Oncorhynchus mykiss, élevage : France, Espagne), sel), raifort 0,7%. *OEufs issus de poules élevées en plein air
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Bouchée de saumon fumé, crème raifort & oeufs de truite Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), poisson, céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : crustacés, arachides, soja, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, mollusques, lupin, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4h au réfrigérateur
Recommandations de mise en oeuvre	Sortez le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur. Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir. A consommer rapidement après décongélation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 996	Énergie (kcal) : 239	Fibres alimentaires (g) : 0.5
Glucides (g) : 9.8	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 14.9
Matières grasses (g) : 15.7	Dont en acides gras saturés (g) : 7.5	Sel (g) : 1.78