

Bâtonnets Chèvre Panés 20gr

Réf : 13808

Fournisseur : EURIAL

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 5 sachets de 50 pièces environ	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	enrobage 52,4 % Farine de BLE, huile de tournesol, eau, amidons (BLE, pomme de terre), albumine d'OEUF, sel, levure, épices, stabilisant (E461), agents levants (E500, E450), préparation à base de fromage de chèvre 47,6% Fromage de chèvre (LAIT) 42,4%, eau, féculle de manioc, arôme naturel (LAIT), sel. % exprimés à la mise en oeuvre sur la totalité du produit
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Traitement du lait : pasteurisé Type de lait : lait de chèvre conventionnel Absence d'OGM Surgélation IQF
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose), céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : soja, céleri, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24h de 0 à +3°C
Durée de vie estimée après décongélation	J+3 maximum de 0 à +3°C
Recommandations de mise en oeuvre	<p>Consignes de réchauffage à privilégier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sans décongélation préalable, en friteuse, 2 min à 180°C - sans décongélation préalable, au four, 7 min à 185°C <p>Autres consignes de réchauffage possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaque, sur une couche, et réchauffer au four à chaleur sèche à 150/175°C, pour atteindre +65°C à cœur. - en liaison froide : déposer les produits sur plaque, sur une seule couche, les couvrir et laisser décongeler en chambre froide (0 à +3°C) jusqu'à J+3 maximum. -En liaison froide

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1339	Énergie (kcal) : 321	Fibres alimentaires (g) : 1.3
Glucides (g) : 27	Dont en sucres (g) : 1.5	Protéines (g) : 12
Matières grasses (g) : 18	Dont en acides gras saturés (g) : 7.8	Sel (g) : 1.1