Bâtonnets Mozzarella Panés 20gr

Réf : **13827**

Fournisseur : EURIAL

Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	enrobage 52% Farines (BLE, maïs), huile de tournesol, eau, amidons (BLE, pomme de terre), albumine d'OEUF, sel, levure, épices, stabilisant (E461), agentslevants (E500, E450), préparation à base de mozzarella 48% mozzarella (LAIT) 41%,eau, amidon transformé de pomme de terre (E1414), blanc d'OEUF en poudre,LACTOSE, amidon de pomme de terre, protéines de LAIT, épaississant (E461), sel. % exprimés à la mise en oeuvre sur la totalité du produit
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Préparation à base de Mozzarella Origine du lait : France Type de lait : Lait de vache conventionnel Traitement du lait : Pasteurisé Surgélation IQF
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose), céréales contenant du blé / Présences éventuelles : soja, céleri, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Consignes de réchauffage à privilégier : - Sans décongélation préalable, en friteuse, 2 min à 180°C - Sans décongélation préalable, au four, 6 min à 185°C Autres consignes de réchauffage possibles : - 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 coeur - En liaison froide : déposer les produits sur plaque, sur une seule couche, les couvrir et laisser décongeler en chambre froide (0 à +3°C) jusquà J+3 maximum La température à coeur des pr

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1377	Énergie (kcal) : 330	Fibres alimentaires (g) : 1.8
Glucides (g) : 27	Dont en sucres (g) : 1.4	Protéines (g) : 14
Matières grasses (g) : 18	Dont en acides gras saturés (g) : 7.7	Sel (g) : 1.3