Cabécou 35gr

Réf : **13828**

Fournisseur : EURIAL

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 8 sachets	Carton de 4.000 kg

Liste des ingrédients	LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), coagulant
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Pâte lactique au lait de chèvre pasteurisé Durée d'affinage minimale de 6 jours Type de lait : Lait de chèvre conventionnel Traitement du lait : Pasteurisé Origine du lait : France Dimension : Ø 5.2cm Surgélation IQF
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 2° et 6°C
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours entre 2° et 6°C
Recommandations de mise en oeuvre	Si vous souhaitez décongeler le produit avant utilisation, il est recommandé de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1262	Énergie (kcal) : 304	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1	Dont en sucres (g) : 1	Protéines (g) : 21
Matières grasses (g) : 24	Dont en acides gras saturés (g) : 17	Sel (g) : 1.3