

Sauce Carbonara 500gr

Réf : 13829

Fournisseur : SURGITAL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 6 sachets	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	LAIT frais entier pasteurisé, pancetta fumée 13% (poitrine de porc, sel, poivre, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateurs: nitrite de sodium), CRÈME, eau, jaune d'OEUF 6%, fromage Grana Padano DOP (LAIT, sel, présure, lysozyme d'OEUF), huile d'olive extra-vierge, huile de tournesol, farine de FROMENT, margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées (graisses (coco), huile (graines de tournesol)), eau), sel, poivre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Préparation alimentaire à base de jaune d'oeuf et lardon fumé Poids conseillé par portion : 84gr Pièces conseillées par portion : 12
Allergènes	lait et produit à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten / présences éventuelles : moutarde, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	<p>Poêle : 4-5 min - Verser le contenu du sachet encore surgelé et laisser décongeler à feu moyen en respectant le temps indiqué et en mélangeant de temps en temps.</p> <p>Bain-marie : 14-15 min - Verser le contenu du sachet encore surgelé dans un récipient, ajouter 50 ml d'eau et laisser décongeler en respectant le temps indiqué en remuant de temps en temps.</p> <p>Micro-onde : 7-8 min à 750 Watt - Verser la quantité d'une portion dans un récipient pour micro-onde muni d'un couvercle, chauffer selon la durée et la puissance indiquée</p>

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 602	Énergie (kcal) : 145	Fibres alimentaires (g) : 0.5
--------------------	----------------------	-------------------------------

Glucides (g) : 4.8	Dont en sucres (g) : 2.5	Protéines (g) : 5.6
Matières grasses (g) : 11.4	Dont en acides gras saturés (g) : 4.8	Sel (g) : 0.9