

Fond Rond Cru Nature Ø4cm

Réf : 13857

Fournisseur : GELDELIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 5 plateaux de 25 pièces	Carton de 1.130 kg

Liste des ingrédients	farine de blé (origine : France), beurre doux 26%, eau, sel, colorant naturel : E160a	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 3 - 4 x H 2 +/-1cm Plateau noir spécial cuisson Fond tartelette cru	
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : oeufs et produits à base d'oeufs, crustacés, mollusques, céleri, poisson, moutarde, soja, fruits à coques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	A utiliser directement dans le plateau spécial cuisson. Oter le film entourant le plateau. Garnir à votre convenance. Cuire 30 à 35 minutes à 170°C (adapter la cuisson selon la garniture).

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1623	Énergie (kcal) : 389	Fibres alimentaires (g) : 1.5
Glucides (g) : 38	Dont en sucres (g) : 1.5	Protéines (g) : 5.2
Matières grasses (g) : 24	Dont en acides gras saturés (g) : 17	Sel (g) : 1.1