

Mini Roulé Pizza PAC 35gr

Réf : 13875

Fournisseur : BRIDOR

| | | |
|-----------------------|----------------------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine France | |
| Conditionnement | Carton de 3 sachets de 75 pièces | Carton de 7.880 kg |

| | |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients | farine de BLÉ, eau, beurre fin (LAIT) 11%, tomates 9%, emmental râpé (LAIT, sel, ferments lactiques (LAIT)), sucre, levure, olives noires 3%, champignons 3%, OEUFs issus de poules élevées au sol, lactosérum en poudre (LAIT), amidon modifié, sel, gluten de BLÉ, huile de tournesol, basilic, huile de coco non hydrogénée, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), jaune d'OEUFE en poudre, oignon, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), acidifiant (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), ail |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Gamme les snacks salés Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 7 x l 6.5 x E 2cm ± 1.0cm Absence d'OGM |
| Allergènes | céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques |

| | |
|--|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 30-45 min à température ambiante |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h entre 0°C et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | Mise sur plaque (600x400) : 24 unités par plaque Préchauffage du four 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 14-15 min à 165-170°C, oua ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---------------------|----------------------|-------------------------------|
| Énergie (kj) : 1138 | Énergie (kcal) : 272 | Fibres alimentaires (g) : 1.8 |
|---------------------|----------------------|-------------------------------|

| | | |
|---------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Glucides (g) : 30 | Dont en sucres (g) : 6.4 | Protéines (g) : 7.8 |
| Matières grasses (g) : 13 | Dont en acides gras saturés (g) : 8 | Sel (g) : 1.2 |