Mini Feuilleté Vache Qui Rit 40gr

Réf : **13884**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 70 pièces	Carton de 5.600 kg

Liste des ingrédients	fourrage 42% (spécialité fromagère fondue La Vache qui rit® 32% (LAIT écrémé réhydraté, fromage (LAIT), beurre (LAIT), concentré des minéraux du LAIT), eau, préparation pour béchamel (lactosérum en poudre (LAIT), amidon modifié, sel, huile de coco non hydrogénée, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), jaune d'OEUF en poudre issus de poules élevées au sol, sucre), fécule de pomme de terre, arôme naturel (LAIT)), farine de BLÉ, matière grasse composée 13% (graisse de palme, eau, graisse de coco, beurre concentré (LAIT), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel, colorant (bêta-carotène d'origine naturelle), correcteur d'acidité (acide citrique)), eau, levure, sucre, OEUFS, gluten de BLÉ, sel, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Gamme snacks salés Clean Label Bridor Dimension : L 7.5 x l 7 x E 3cm +/-1cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten / 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 à 45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures 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 13-15 min à 165-170°C, oura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1220	Énergie (kcal) : 292	Fibres alimentaires (g) : 1.4

Glucides (g) : 26	Dont en sucres (g) : 5.8	Protéines (g) : 8.1
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 9.7	Sel (g) : 1