

Poêlée Légumes Andalucía 1kg

Réf : 13915

Fournisseur : BONDUELLE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 6 sachets	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	légumes grillés : poivrons rouges, aubergines, courgettes vertes, oignons
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Accompagnement : poêlée cuisinée Mélange de légumes grillé andalucia service Produit multiportion Surgélation IQF Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes / présences éventuelles : céleri

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	Four à convection : cuire 15 minutes à 180°C pour 1kg de produit surgelé en demi gastronome Sauteuse : cuire 10 minutes pour 500g de produit surgelé Usage à froid : décongeler et utiliser. La décongélation et la conservation du produit dans un réfrigérateur à +7°C maximum doivent être limitées à 24 heures

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 184	Énergie (kcal) : 44	Fibres alimentaires (g) : 3.5
Glucides (g) : 6.4	Dont en sucres (g) : 5.5	Protéines (g) : 2.1
Matières grasses (g) : 0.3	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.02