Sauce Truffe 500gr

Réf : **13924**

Fournisseur : SURGITAL

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

Liste des ingrédients	eau, amidon de riz, fromage (LAIT, sel, présure), huile de tournesol, truffe 4,5% (Tuber aestivum vitt.), BEURRE, sel, échalote, arôme de truffe, poivre, sucre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Préparation alimentaire surgelée à base de truffe Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, 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	Poêle : verser le contenu du sachet encore surgelé et laisser décongeler à feu moyen pendant 4 à 5 minutes et en mélangeant de temps en temps. Bain-marie : verser le contenu du sachet encore surgelé dans un récipient, ajouter 50 ml d'eau et laisser décongeler pendant 14 à 15 minutes en remuant de temps en temps. Micro-ondes : verser le contenu du sachet encore surgelé dans un récipient et réchauffer pendant 7 à 8 minutes à 750 Watt

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 556	Énergie (kcal) : 136	Fibres alimentaires (g) : 0.8
Glucides (g) : 8.7	Dont en sucres (g) : 0.2	Protéines (g) : 2.3
Matières grasses (g) : 10	Dont en acides gras saturés (g) : 3.7	Sel (g) : 1.1