Sauce Ragout Seiche 500gr

Réf : **13925**

Fournisseur : SURGITAL

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

Liste des ingrédients	SEICHE 23%, coulis de tomate, bouillon (eau, préparation pour bouillon (sel, farine de riz, sirop de glucose, CABILLAUD déshydrate, CALMAR déshydrate, GALLINETTE déshydrate, huile de tournesol, oignon, poivre), sel), ENCORNET géant, pulpe de tomate, vin blanc, huile de tournesol, amidon de BLÉ, huile d'olive extra-vierge, échalote, ail, sucre, persil, poivre, piment
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Préparation alimentaire surgelée à base de seiche Absence d'OGM
Allergènes	poisson, mollusque, céréales contenant du gluten / présences éventuelles : soja, moutarde

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) : 426	Énergie (kcal) : 102	Fibres alimentaires (g) : 0.7
Glucides (g) : 2.5	Dont en sucres (g) : 2.3	Protéines (g) : 7.1
Matières grasses (g) : 6.9	Dont en acides gras saturés (g) : 1	Sel (g) : 1.2