

Mini Panier St Jacques 13gr

Réf : 13933

Fournisseur : MIX BUFFET

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Conditionnement	Carton de 240 pièces	Carton de 3.120 kg

Liste des ingrédients	pâte feuilletée 66,6% (farine de BLÉ, BEURRE, eau, sel), garniture 22,2% (LAIT demi-écrémé, CRÈME, NOIX DE SAINT-JACQUES* cuites 3,2%, champignons de Paris 1,6%, BEURRE, amidon modifié de maïs, vin blanc, échalotes, oignons, fumet de POISSON aromatisé (POISSON blanc, jus de cuisson de POISSON, maltodextrine, fécule de pomme de terre, arômes (contient POISSON, BLÉ et CÉLERI), purée d'oignon, sel, huile de tournesol, sucre, extrait de levure, vin blanc, matière grasse de LAIT anhydre, jus de citron concentré), ail 0,1%, fibres de pois, amidon de pois, sel, persil 0,1%, épaississant : méthylcellulose, poivre), dorure (jaune d'OEUF, LAIT demi-écrémé), chapelure (farine de BLE, farine de BLE complet, huile de tournesol, sel, levure, farine d'ORGE malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Noix de Saint Jacques : - Argopecten Purpuratus origine Pérou - Zygochlamys Patagonica origine Argentine - Chlamys opercularis origine Iles Féroé- Transformé en France Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), crustacés, poisson, céleri, oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : soja, fruits à coques, moutarde, sésame, céréales contenant du gluten

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : préchauffez votre four à 180°C. Placez les paniers sur la plaque de cuisson et réchauffez pendant 10 minutes à 180°C. Four micro-ondes: utilisation déconseillée. Ce produit doit être consommé après réchauffage.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1546	Énergie (kcal) : 371	Fibres alimentaires (g) : 1.7
Glucides (g) : 31	Dont en sucres (g) : 3.1	Protéines (g) : 6.9

Matières grasses (g) : 24	Dont en acides gras saturés (g) : 16	Sel (g) : 1
---------------------------	--------------------------------------	-------------