

Mini Feuilleté Saucisse Moutarde 19gr

Réf : 13934

Fournisseur : MIX BUFFET

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 240 pièces	Carton de 4.560 kg

Liste des ingrédients	pâte feuilletée 51,5% (farine de BLE, BEURRE, eau, sel), saucisse de Strasbourg 44,5% (viande de porc 31,1%, eau, gras de porc, sel, dextrose, épices, stabilisants : triphosphates, arômes, colorants : extrait de paprika - carmins, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), MOUTARDE de Dijon 1,4% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), jaune d'ŒUF, graines de pavot 0,9%, LAIT demi-écrémé pasteurisé
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), moutarde, oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : crustacés, poissons, soja, fruits à coques, céleri, sésame, mollusques, céréales contenant du gluten

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir le produit du congélateur 24H avant son utilisation et le placer au réfrigérateur. - Four traditionnel : préchauffez votre four à 180°C (th6/7) et positionnez une plaque de cuisson à mi-hauteur. Retirez les mini-saucisses de la barquette et déposez-les directement sur la plaque déjà chaude. Laissez réchauffer 8 min à 180°C à mi-hauteur. - Four micro-ondes : utilisation déconseillée

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1514	Énergie (kcal) : 364	Fibres alimentaires (g) : 1.8
Glucides (g) : 24	Dont en sucres (g) : 2	Protéines (g) : 9.8
Matières grasses (g) : 25	Dont en acides gras saturés (g) : 12	Sel (g) : 1.6