

Mini Burger Bacon XL 42gr

Réf : 13937

Fournisseur : MIX BUFFET

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 54 pièces	Carton de 2.260 kg

Liste des ingrédients	<p>pain spécial aux graines de lin brun cuit 35,7% farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), CREME liquide, eau, graines de lin brun 2,6%, BEURRE, LAIT demi-écrémé, OEUF, jaune d'OEUF, sucre roux, levure de panification, sel, farine de SOJA, jus concentré d'acérola, steak haché pur boeuf cuit 35,7%, CHEDDAR 11,9% (LAIT pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien, colorant : caroténoïdes), bacon cuit fumé choix 9,5% (viande de porc, sel, dextrose, arôme de fumée, acidifiant : acide citrique, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), sauce barbecue 7,2% eau, purée de tomate concentrée, sucre, vinaigre d'alcool, amidon de maïs, sel, paprika fumé, caramel (sucre, eau), arôme de fumée</p>
Informations complémentaires	<p>Produit surgelé - Foodservice Transformé en France Absence d'OGM</p>
Allergènes	<p>céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, soja / présences éventuelles : crustacés, poissons, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, mollusques, céréales contenant du gluten</p>

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	<p>Sortir le produit du congélateur 24H avant son utilisation et le placer au réfrigérateur.</p> <p>Four traditionnel : préchauffez le four à 170°C. Retirez les mini burgers de la barquette et laissez réchauffer 8 min à 170°C à mi-hauteur.</p> <p>Four micro-ondes : utilisation déconseillée.</p>

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1242	Énergie (kcal) : 298	Fibres alimentaires (g) : 2.2

Glucides (g) : 21	Dont en sucres (g) : 4.7	Protéines (g) : 15
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 8.2	Sel (g) : 1.2