

Petits Fours Végan +/-11gr

Réf : 13948

Fournisseur : TIPIAK

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Plateau de 36 pièces : 6 recettes de 6 pièces	Carton de 0.400 kg

Liste des ingrédients	<p>carotte cake, délice de carotte à l'indienne, graines de sésame 19,5% : carottes 6,4%, farine de BLE, jus de SOJA, huile d'olive vierge extra, lait de coco, mélange épices, aromates, huile de colza, jus de citron, amidon, levure chimique (farine de BLE, acidifiants : carbonate acide de sodium, citrate de sodium), purée de tomate, graines de SESAME noir 0,03%, tomate, n huile d'olive</p> <p>bouchée façon falafel, sauce citron et menthe 18,8% : pois chiche 3,4%, eau, farine de BLE, LAIT de coco, huile de colza, jus de SOJA, graine de lin, aromates, échalote, jus de citron 0,6%, pâte de graines de SESAME, cumin, amidon, levure chimique (farine de BLE, acidifiants : carbonate acide de sodium, citrate de sodium), ail, sel, menthe, poivre</p> <p>tartelette tomate, piquillos et poivrons 18% : poivrons rouges et jaunes grillés 5,1%, piquillo 2,4%, farine de BLE, jus de SOJA, eau, purée de tomate 0,7%, huile de colza, AMANDE en poudre, tomate mi séchée 0,5%, amidon, fécule, graine de lin jaune, huile de tournesol, amidon transformé, graine de millet, GLUTEN de BLE, BLE malté toasté concassé, graine de pavot, acidifiant : acide citrique, sucre, concentré de citron, mélange épices, aromate</p> <p>mini blinis vegan, tartare de fève de soja, coriandre et citronnelle 16,3% : fève de SOJA 5,5%, lait de coco, jus de SOJA, farine de BLE, mélanges épices, jus de citron vert, huile de colza, coriandre 0,3%, amidon, échalote, oignon, citronnelle 0,2%, sucre, levure chimique (farine de BLE, acidifiants : carbonate acide de sodium, citrate de sodium)</p> <p>crackers au maïs et graines de lin, guacamole 13,7% : avocat 6,8%, farine de BLE, eau, semoule de maïs 0,8%, huile de colza, aromates, graines de lin 0,3%, fécule, jus de citron, sel, tabasco rouge (vinaigre, piment rouge, sel), amidon, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique</p> <p>sablé aux noisettes, houmous betterave et framboise, éclats de noisettes 13,7% : pois chiche 2%, farine de BLE, eau, betterave 1,6%, huile de colza, framboise 1%, NOISETTE en poudre 0,8%, NOISETTE 0,6%, pâte de graines de SESAME, jus de citron, amidon, fécule, graine de lin jaune, graine de millet, mélange épices, sucre, concentré de betterave rouge, BLE malté toasté concassé, graine de pavot</p>	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Recette végétal	
Allergènes	céréales contenant du gluten, sésame, soja, fruits à coques / présences éventuelles : crustacés, céleri, lait et produits à base de lait (y compris lactose), mollusque, moutarde, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
-----------------------------	---

Temps de décongélation	4 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Dès la sortie du congélateur, retirez le plateau de la boîte et enlevez délicatement le film. Laissez décongeler 4 heures au réfrigérateur. Sortir les bouchées 30 minutes à température ambiante avant de servir, pour en apprécier toutes les saveurs.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1094	Énergie (kcal) : 263	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 23	Dont en sucres (g) : 3.4	Protéines (g) : 5.6
Matières grasses (g) : 16	Dont en acides gras saturés (g) : 2.6	Sel (g) : 1.1