Amuse-Bouches Street Food +/-16gr

Réf : **13952**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Plateau de 40 pièces : 4 recettes de 10 pièces	Carton de 0.660 kg

Liste des ingrédients	purée de pomme de terre 14,2%, lait demi-écrémé, Emmental râpé (contient lait), farine de blé (gluten), crème (lait), oeuf entier, saucisse fumée 4,9% (viande de porc (origine France), sel, sirop de glucose, poivre, ail, extrait d'épices), blanc d'oeuf, préparation à base de tomates concentrées 3,1%, tomate mi-séchée aux herbes (tomate, huile de colza, sel, ail origan), jaune d'oeuf, huile de tournesol, cabillaud 2,4% (cabillaud Gadus macrocephalus / morhua (poisson), sel), huile d'olive, Comté 1,8% (contient lait), purée de poivron rouge 1,7%, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre dalcool, sel), poivron jaune grillé 1.5%, mozzarella 1,5% (lait), jambon cuit supérieur fumé 1,4% (jambon de porc (origine France), eau, sel, dextrose, gélatine de porc, bouillon (bette, acerola, carotte), ferments), beurre (lait), oignon frit (oignon, huile de tournesol), sel, levure chimique (poudre à lever : diphosphate carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), préparation à base de poivrons 0,4% (poivrons mi-séchés, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), préparation à base de tomates 0,4% (tomates (tomates mi-séchées, concentré de tomates), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), pain de mie blanc (farine de blé (farine de blé (gluten), gluten de blé, farine de blé malté (gluten), agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, agent améliorant (gluten de blé, amidon de blé (gluten), antioxydant : acide ascorbique)), câpres (câpre, eau, vinaigre d'alcool, sel), flocon de pomme de terre, cornichons (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel), persil, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (sulfites), moût de raisin (sulfites)), fécule de pomme de terre, échalote, jus de citron à base de concentré (eau, jus de citron concentré), sucre roux, poudre à lever (carbonate acide de sodium - citrate de sodium, farine de blé (gluten)), vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant: caramel), ciboulette, basilic, amidon de maïs, sucre, ail, gélifiant : agar-agar, paprika, poivre noir, piment de Cayenne
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau carton Dimension : 4.7cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, poisson, moutarde, sulfites / présences éventuelles : céleri, crustacé, fruits à coques, sésame, mollusque, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffer le four à 150°C. Sans décongélation préalable, retirer le film plastique. Déposer le plateau dans le four et laisser cuire pendant 11 min à 150°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 904	Énergie (kcal) : 207	Fibres alimentaires (g) : 1
Glucides (g) : 11.3	Dont en sucres (g) : 2.4	Protéines (g) : 8.8
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 6.2	Sel (g) : 1.2