Feuilleté Tomate Chèvre PAC 100gr

Réf : **13974**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 30 pièces	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, matière grasse composée 14,3% (graisse de palme, eau, graisse de coco, beurre concentré (LAIT), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel, colorant (bêta-carotène d'origine naturelle), correcteur d'acidité (acide citrique)), tomates 7,4%, fromage de chèvre 5,9% (LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques (LAIT), coagulant), sucre, purée de tomate double concentrée 2,9%, OEUFS, finition (graines de courge), levure, lactosérum en poudre (LAIT), amidon modifié, sel, gluten de BLÉ, basilic, huile de tournesol, huile de coco non hydrogénée, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), jaune d'OEUF en poudre, oignon, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases), ail OEUFS issus de poules élevées au sol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Gamme snacks salés Clean Label Bridor Prêt à cuire Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : fruits à coques, sésame, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 à 45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 12 unités par plaque Préchauffage du four 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 17-19 min à 165-170°C, oura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1233	Énergie (kcal) : 295	Fibres alimentaires (g) : 2.1

Glucides (g) : 31	Dont en sucres (g) : 6.6	Protéines (g) : 7.9
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 7.8	Sel (g) : 1.1