

## Finger Fromage PAC 90gr

Réf : 13975

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 30 pièces	Carton de 5.400 kg

Liste des ingrédients	<p>farine de BLÉ, eau, spécialité fromagère fondue 18% (LAIT écrémé réhydraté, fromages (LAIT), beurre (LAIT), sels de fonte (polyphosphates, acide citrique), protéines de LAIT, arôme naturel, sel), beurre fin (LAIT) 13%, OEUFs, finition (emmental) 4% (LAIT, sel, ferments lactiques (LAIT)), sucre, préparation pour béchamel (lactosérum en poudre (LAIT), amidon modifié, sel, huile de coco non hydrogénée, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), jaune d'OEUF en poudre, sucre), levure, gluten de BLÉ, sel, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases)                      OEUFs issus de poules élevées au sol</p>
Informations complémentaires	<p>Produit surgelé - Foodservice                      Gamme les snacks salés                      Prêt à cuire                      Dimension : L 16 x l 4.5 x E 3cm ± 1.0cm                      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 / présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques</p>

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
Recommandations de mise en oeuvre	<p>Mise sur plaque (600x400) : 10 unités par plaque                      Préchauffage du four 190°C                      Cuisson (en four ventilé) : environ 16-17 min à 165-170°C, aura ouvert                      Refroidissement et ressusage sur grille 15 min à température ambiante</p>

**Informations nutritionnelles pour 100g**

Énergie (kj) : 1245	Énergie (kcal) : 298	Fibres alimentaires (g) : 1.5
Glucides (g) : 29	Dont en sucres (g) : 5.9	Protéines (g) : 8.7
Matières grasses (g) : 16	Dont en acides gras saturés (g) : 10	Sel (g) : 0.9