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	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
Informations complémentaires	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
Allergènes	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

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	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, oura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

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