Roulé Jambon Fromage PAC 120gr

Réf : **13977**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 27 pièces	Carton de 6.480 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, sauce béchamel (eau, lactosérum en poudre (LAIT), amidon modifié, sel, persil, huile de coco non hydrogénée, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), jaune d'OEUF en poudre, sucre), jambon 12% (jambon de porc origine UE, eau, sel, sirop de glucose, conservateurs (chlorure de potassium, nitrite de sodium), bouillon de porc origine UE, antioxydant (érythorbate de sodium)), beurre fin (LAIT) 10%, eau, emmental (LAIT) 8%, levure, sucre, OEUFS, sel, gluten de BLÉ, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique). OEUFS issus de poules élevées au sol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Gamme les snacks salés Prêt à cuire Dimension : L 12 x l 10.5 x E 2.5cm ± 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	45 à 60 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures au réfrigérateur
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 12 unités par plaque Préchauffage du four 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 16-18 min à 165-170°C, oura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1076	Énergie (kcal) : 257	Fibres alimentaires (g) : 1.4

Glucides (g) : 27	Dont en sucres (g) : 6	Protéines (g) : 9.5
Matières grasses (g) : 12	Dont en acides gras saturés (g) : 7.8	Sel (g) : 1.3