

Galette Potiron Burger 120gr

Réf : 13980

Fournisseur : BONDUELLE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 6 sachets de 10 pièces	Carton de 7.200 kg

Liste des ingrédients	chapelure (farine de BLE, levure, sel), potiron 12.3%, carottes 11.7%, BOULGOUR cuit (BLE), courge butternut 8%, ORGE perlé cuit, EMMENTAL 7.4% (LAIT, sel, ferments lactiques), eau, huile de tournesol, lentilles vertes, farine de BLE, sel, farine de lin, échalotes rissolées déshydratées (échalotes, huile de tournesol), blanc d'OEUF en poudre (issu de poules élevées en plein air), graines de millets décortiquées, graines de citrouille, persil, amidon de maïs, graines de lin brun, graines doignon noir, ail déshydraté, muscade, huile de colza
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Bases plats végétariens Galette pour burger Solutions végétales 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 : céleri

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four convection : 15 minutes à 210°C pour 10 galettes surgelées dans un gastronome perforé Friteuse : cuire 6 minutes à 180°C pour 500gr de galettes surgelées

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 210	Énergie (kcal) : 877	Fibres alimentaires (g) : 3.9
Glucides (g) : 22	Dont en sucres (g) : 3	Protéines (g) : 8.4
Matières grasses (g) : 8.9	Dont en acides gras saturés (g) : 2.2	Sel (g) : 0.7