Base Riz Sushi 20gr

Réf : **13998**

Fournisseur : CIBO

Conditionnement	Carton de +/-125 pièces	Carton de 2.500 kg

Liste des ingrédients	riz à sushi cuit (eau, préparation de riz et vinaigre eau, vinaigre de riz (vinaigre distillé à partir d'alcool avec extrait de riz, eau et sel), sucre, sel, huile de tournesol, stabilisant: E-415, correcteur d'acidité: E-270 et algues kombu déshydratées)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poisson, fruits à coques, soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), céleri, moutarde, sésame, sulfites, mollusques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongélation au réfrigérateur : - Laisser le produit, sans louvrir, à température ambiante pendant 1h avant de le consommer. Une fois décongelé, le produit est à conserver au frigo et à consommer dans un délai maximum de 24h. Décongélation à température ambiante : - laisser le produit à température ambiante (20- 25°C), sans ouvrir lemballage, pendant 4h avant de le consommer.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 548	Énergie (kcal) : 131	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 30	Dont en sucres (g) : 3.2	Protéines (g) : 2.3
Matières grasses (g) : 0.4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 1.1

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr