

Purée Potirons 2.5kg

Réf : 10438

Fournisseur : BONDUELLE

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	CE2 Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton de 4 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	50% potiron et potimarron réduit en purée
Informations complémentaires	Famille : accompagnement Sous-famille : mélanges natures Une purée de potiron et potimarron 100% légumes, à la texture inimitable et qui vous permettra de laisser libre court à votre créativité (crumble, flan, tarte et velouté...). Mais aussi et surtout, un produit issu d'exploitations certifiées CE2 (par équivalence) qui vous permettra de répondre à la loi Egalim en Restauration Collective. Origine Hauts de France.
Allergènes	Absence d'allergènes / 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	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four convection : à 160°C, cuire 20 minutes pour 500gr. Micro-ondes : cuire 10 minutes pour 500gr dans une assiette couverte à 800W.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 137	Énergie (kcal) : 33	Fibres alimentaires (g) : 1.90
Glucides (g) : 4.70	Dont en sucres (g) : 2.30	Protéines (g) : 1.40
Matières grasses (g) : 0.50	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 0.01