

Mini Moelleux Encre Seiche 10gr

Réf : 14052

Fournisseur : OLIVIER STEHLY

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 200 pièces	Carton de 2.000 kg

Liste des ingrédients	farine T45, baking powder, emmental rapé, sel fin, lait UHT, huile de tournesol, oeufs entiers liquide, encre de seiche	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Mini base traiteur à garnir	
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeuf, lait et produits à base de lait (y compris lactose)	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	3 jours entre 3° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Conseils de remise en oeuvre : - flasher au four 2 minutes à 120°C

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1712	Énergie (kcal) : 442	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 31	Dont en sucres (g) : 20	Protéines (g) : 5.6
Matières grasses (g) : 35	Dont en acides gras saturés (g) : 17	Sel (g) : 0.09