

Fondant PDT à la Bourguignonne +/-16gr

Réf : 14060

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 45 pièces	Carton de 0.740 kg

Liste des ingrédients	purée de pomme de terre 17.4%, eau, crème (lait), blanc d'oeuf, emmental râpé (contient lait), extrait de vin rouge 6% (extrait de vin rouge, dextrose), oignons pré-frits (oignon, huile de tournesol), carotte 5.6%, jaune d'oeuf, farine de blé (gluten), oignon frit (oignon, huile de tournesol), beurre (lait), champignon de Paris 1.5%, bouillon de légumes (extrait de légumes déshydratés, arômes naturels, sel, épices et plantes aromatiques (dont oignon), antioxydants : acide ascorbique - ascorbate de sodium), flocon de pomme de terre 0.8%, huile de tournesol, sel, poudre à lever (farine de blé (gluten), carbonate de sodium, citrate de sodium), amidon de maïs, ail, poivre noir, colorant : caramel ordinaire
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau carton Recette végétarienne Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten / présences éventuelles : céleri, crustacés, poisson, fruits à coques, moutarde, sésame, soja

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	Sans décongélation préalable : - four : préchauffer à 160°C, retirer le film plastique, déposer le plateau dans le four et laisser cuire pendant 11 minutes à 160°C

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 820	Énergie (kcal) : 196	Fibres alimentaires (g) : 1.3
Glucides (g) : 15	Dont en sucres (g) : 4	Protéines (g) : 7
Matières grasses (g) : 12	Dont en acides gras saturés (g) : 6.1	Sel (g) : 0.9