

Mini Chausson Pommes AOP PAC 40gr

Réf : **14128**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 255 pièces	Carton de 10.200 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, beurre Charentes-Poitou AOP (LAIT) 26%, pommes 19,5%, eau, purée de pommes 7,4%, sucre, dorure (OEUFS), amidon de maïs, sel, gluten de BLÉ, jus concentré de citron, poudre de vanille 0,02%, émulsifiant (lécithine de tournesol), antioxydant (acide ascorbique). OEUFS issus de poules élevées au sol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourinières françaises Gamme Lenôtre professionnels Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 8.5 x l 6.5 x E 2cm ± 0.5 cm 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 / sésame, soja, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	45 à 60 minutes à température ambiante
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 24 unités par plaque. Décongélation : environ 45 à 60 minutes à température ambiante. Préchauffage du four : 210°C Cuisson (en four ventilé) : environ 17 à 18 minutes à 195-200°C, oua ouvert Refroidissement et ressuage sur grille : 15 minutes à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1403	Énergie (kcal) : 337	Fibres alimentaires (g) : 1.8
Glucides (g) : 30	Dont en sucres (g) : 8.8	Protéines (g) : 3.8
Matières grasses (g) : 22	Dont en acides gras saturés (g) : 15	Sel (g) : 0.8