Galette Blé Noir Ø29cm

Réf : **14141**

Fournisseur : LE MONDE DES CRÊPES

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 5 piles de 10 pièces	Carton de 3.500 kg

Liste des ingrédients	eau, farine de blé noir (30,3%), huile de colza, gros sel de Guérande. Auxiliaire technologique: huile de tournesol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice 50 galettes par colis Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	6 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	1 à 2 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongélation : 6 heures au réfrigérateur (0-4°C) (recommandé) ou 2 minutes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation Attention : décongeler complètement les produits avant remise en oeuvre. Réchauffe : placez votre galette sur une plaque chauffée à 200°C (recommandé) ou sur une poêle avec une noix de beurre. Garnissez avec les ingrédients de votre choix et repliez la galette. Réchauffez 15 secondes de chaque côté.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 871	Énergie (kcal) : 207	Fibres alimentaires (g) : 2.1
Glucides (g) : 33.9	Dont en sucres (g) : 0.3	Protéines (g) : 5.5
Matières grasses (g) : 5	Dont en acides gras saturés (g) :	Sel (g) : 1.2

	â‰¤0.5	