Gougère Coeur Emmental 12gr

Réf : **14142**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 plateaux de 48 pièces	Carton de 1.730 kg

Liste des ingrédients	lait demi-écrémé, comté 14,9% (lait, sel, ferments lactiques, présure), farine de blé (gluten), eau, oeuf entier, beurre (lait), sel, poivre noir
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Étui carton - plateau carton Dimensions : Ø 4.5 x H 2.7cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : crustacés, poissons, 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	Préchauffer le four à 170°C. Sans décongélation préalable, retirer le film plastique, déposer le plateau dans le four. Laisser cuire pendant 14 min à 170°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 970	Énergie (kcal) : 233	Fibres alimentaires (g) : 0.5
Glucides (g) : 12.4	Dont en sucres (g) : 2	Protéines (g) : 8.3
Matières grasses (g) : 16.6	Dont en acides gras saturés (g) : 10.5	Sel (g) : 0.8