



Gougère Comté AOP 7gr

Réf: 10864

Fournisseur : ERHARD

Origine / Fabrication	Transformé en France	Fransformé en France	
Conditionnement	Carton de 10 sachets d	e 60 pièces	Carton de 4.300 kg
Liste des ingrédients	31% oeuf entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air, farine de blé, 15% beurre, 11,5% emmental (lait), 7,5% comté AOP (lait), lait demi-écrémé, sel, gluten de blé, poivre, muscade		
Informations complémentaires	Label AOP		
Allergènes	Oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : fruits à coques, céleri, moutarde		
O Pri I		Droduit ourseld	à concernier à 1000. No ierroie
Conditions de conservations		recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Temps de décongélation		15 minutes à température ambiante	
Durée de vie estimée après décongélation		48h entre 0°C et 4°C	

Informations nutritionnelles pour 100g

Recommandations de mise en oeuvre

Énergie (kj) : 1438	Énergie (kcal) : 345	Fibres alimentaires (g) : 1.20
Glucides (g): 21	Dont en sucres (g): 0.90	Protéines (g) : 13
Matières grasses (g) : 23	Dont en acides gras saturés (g) : 14	Sel (g): 0.98

Laissez-les à température ambiante et passez-les au four 5 minutes avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail ou évènement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.