Gougère Comté AOP 7gr

Réf : **10864**

Fournisseur : ERHARD

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 10 sachets de 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	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Dimensions : L 3.5 x l 3.5 x E 2.5cm Recette Label AOP Absence d'OGM
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

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	15 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	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.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1438	Énergie (kcal) : 345	Fibres alimentaires (g) : 1.2
Glucides (g) : 21	Dont en sucres (g) : 0.9	Protéines (g) : 13
Matières grasses (g) : 23	Dont en acides gras saturés (g) : 14	Sel (g) : 1