

Fond Veau Brun 1.5kg

Réf : 10884

Fournisseur : FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 poches	Carton de 4.500 kg

Liste des ingrédients	eau, os et pieds de veau 18.4% minimum, oignon, carotte, fond de sauce, céleri, gélatine de boeuf, tomates concassées, tomate concentrée, amidon modifié de maïs, colorant caramel, laurier, thym, clou de girofle
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM
Allergènes	céleri et produits à base de céleri / Présences éventuelles : arachides, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 106.90	Énergie (kcal) : 25.30	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.40	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 4.80
Matières grasses (g) : 0.50	Dont en acides gras saturés (g) : 0.11	Sel (g) : 0.61