



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	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		

Informations nutritionnelles pour 100g

Recommandations de mise en oeuvre

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

Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.