



## Fond Volaille Blanc 1.5kg

Réf: 10885

Fournisseur: FESTINS DE BOURGOGNE

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 3 poches		Carton de 4.500 kg	
Liste des ingrédients	eau, carcasse de poulet 22.9% minimum, oignon, carotte, fond de sauce, gélatine de boeuf, céleri, 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		Droduit ourselé	à concerner à 10°C. No inmaio	
Conditions de conservations		Floudit Surgele,	à conserver à -18°C. Ne jamais	

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) : 35.20	Énergie (kcal) : 8.40	
Protéines (g) : 1.20		
Matières grasses (g) : 0.40	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g): 0.53