

## Brochettes Poulet +/-23gr

Réf : 11724

Fournisseur : FRESHPACK

|                       |                                 |                    |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Asie                    |                    |
| Conditionnement       | Carton de 4 poches de 40 pièces | Carton de 3.600 kg |

|                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
| Liste des ingrédients        | <p>Brochette poulet Teriyaki : 59,71% viande de poulet, 22,08% eau, 8,04% sucre, 3,16% amidon transformé de tapioca, 0,66% sirop de glucose, 0,55% sauce mirin, 0,26% sel, 0,11% colorant : caramel en poudre, 0,11% amidon de pommes de terre, 0,07% paprika, 0,01% piment en poudre. Brochette poulet Satay : 64,52% viande de poulet, 15,62% sauce satay, 12,89% eau, 3,09% amidon de tapioca, 2,85% sucre de canne, 0,79% sel, 0,13% pâte de gingembre, 0,11% amidon de pommes de terre. Brochette boulette de poulet Teriyaki : 62,80% viande de poulet, 9,65% eau, 6,86% sucre de canne, 6,20% sauce soja, 4,71% oignon, 4,71% chapelure, 1,57% amidon de tapioca, 1,54% sirop de glucose, 0,58% pâte d'ail, 0,51% amidon transformé de tapioca, 0,41% sel, 0,15% pâte de gingembre, 0,14% vinaigre fermenté, 0,04% caramel en poudre, 0,03% sauce mirin. Brochette poulet Tomkia : 59,25% viande de poulet, 13,61% lait de noix de coco, 13,21% eau, 3,15% pâte de tamarin, 2,87% galanga, 1,94% amidon de tapioca, 1,79% sucre de canne, 1,65% huile de son de riz, 1,43% citronnelle, 0,40% feuille de citron Kaffir, 0,34% sel, 0,27% sauce soja, 0,07% amidon de pommes de terre, 0,02% colorant : extrait de paprika.</p> |  |
| Informations complémentaires |   |  |
| Allergènes                   | Céréales contenant du gluten, arachides, soja et produits à base de soja  |  |

|  |   |
|--|---|
| Conditions de conservations              | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h entre 0°C et 4°C  |
| Recommandations de mise en oeuvre        | <p>Four traditionnel : 13 minutes.</p> <p>Micro-ondes : 3 minutes.</p>          |