Purée Choux-Fleurs 2.5kg

Réf : **12226**

Fournisseur : BONDUELLE

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	CE2 Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton de 4 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	100% chou fleur réduit en purée
Informations complémentaires	Une purée de choux fleur 100% légumes, à la texture inimitable et qui vous permettra de laisser libre court à votre créativité (crumble, flan, tarte et velouté...). Mais aussi et surtout, un produit issu d'exploitations certifiées CE2 (par équivalence) qui vous permettra de répondre à la loi Egalim en Restauration Collective. Origine Hauts de France. Galets de 30g.
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : céleri

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	Four convection : 20 minutes. Micro-ondes : 10 minutes.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 100	Énergie (kcal) : 24	Fibres alimentaires (g) : 1.10
Glucides (g) : 3.60	Dont en sucres (g) : 1.50	Protéines (g) : 1.10
Matières grasses (g) : 0.30	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 0.03