

Canapés Tradition 10gr

Réf : 12614

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 54 pièces, 6 de chaque	Carton de 0.540 kg
-----------------	----------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	6 Cakes aux oignons, chutney d'orange amère, magret de canard fumé 6 Financiers aux tomates, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette 6 Pains de mie noirs, rillettes de poulet à la moutarde, tapenade de poivron, pain de mie blanc, paprika 6 Blinis, crème au raifort-citron, anchois mariné, baies roses, aneth 6 Pains nordiques, moelleux au crabe aromatisé, mousse d'avocat, zeste de citron 6 Biscuits aux noix, crème au roquefort-noix, cube de roquefort 6 Biscuits au miel et épices, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figue 6 Cakes aux poivrons, crème saveur crustacés, écrevisse marinée 6 Blinis, crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, mollusques, poissons, crustacés, amandes, noix, moutarde et produits à base de moutarde, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1140	Énergie (kcal) : 274
Matières grasses (g) : 18.70	Dont en acides gras saturés (g) : 7.40
Glucides (g) : 16.70	Dont en sucres (g) : 6.40
Fibres alimentaires (g) : 2	
Protéines (g) : 8.70	
Sel (g) : 1.42	