

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 dorange 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 davocat, 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 dépices	
Informations complémentaires	Transformé en France	
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris œufs et produits à base d'œufs, mollusqu moutarde et produits à base de moutarde	le lactose), céréales contenant du gluten, ues, poissons, crustacés, amandes, noix, 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	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 2 heures entre 0°C et 4°C.	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1140	Énergie (kcal) : 274	Fibres alimentaires (g): 2
Glucides (g): 16.70	Dont en sucres (g) : 6.40	Protéines (g) : 8.70
Matières grasses (g) : 18.7	Dont en acides gras saturés (g) : 7.40	Sel (g) : 1.42