

Escargots à la Bourguignonne +/-11gr

Réf : 12623

Fournisseur : FRANCAISE DE GASTRONOMIE

Conditionnement	Carton de 8 boîtes de 36 pièces	Carton de 3.100 kg
-----------------	---------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	48% chair d'escargots "Helix Pomatia" (mollusque) cuisinées dans un court bouillon aromatisé (sel, légumes et plantes aromatiques, épices, citron), 40% beurre AOP Isigny (lait), 5,1% ail rose du Tarn, 3,2% échalote origine France, 3,1% persil origine France, sel fin de Camargue, épices.	
Allergènes	Mollusques, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : céleri	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	Four traditionnel : 10-12 minutes.
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Retirer le produit de son emballage et sans décongélation, disposer les escargots dans un plat allant au four. Cuire pendant 10 à 12 minutes environ. Servir dès que le beurre commence à grésiller. Ne pas met
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1419	Énergie (kcal) : 344
Matières grasses (g) : 33	Dont en acides gras saturés (g) : 24
Glucides (g) : 1.90	Dont en sucres (g) : 0.60
Fibres alimentaires (g) : 0.50	
Protéines (g) : 8.80	
Sel (g) : 1	