

## Sauce Pescatora 500gr

Réf : 12744

Fournisseur : SURGITAL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 6 sachets	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	Pulpe de tomate 49%, bouillon (eau, huile de tournesol, farine de blé tendre, préparation pour bouillon (sel, farine de riz, poisson et mollusques déshydratés en poudre (gallinette, cabillaud, calmar), suce, sirop de glucose, oignon, carotte, tomate, poudre de jus de citron, poivre noir), limande 10.5%, gallinette 4.8%, venus 4.8%, calamar 4.5%, double concentré de tomate, huile de tournesol, crevette nordique 2.5%, vin, farine de blé tendre, huile d'olive extra-vierge, persil, sel, échalote, ail, piment.
Informations complémentaires	
Allergènes	Céréales contenant du gluten, poissons, mollusques, crustacés / Présences éventuelles : soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	A la poêle : Feu moyen pendant 4-5min. Bain-Marie : 14-15min. Micro-ondes : 7-8min.
Durée de vie estimée après décongélation	24h dans le réfrigérateur, 72h dans le compartiment à glace, 1 semaine dans le compartiment à -6°C, 1 mois dans le compartiment à -12°C.

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 286	Énergie (kcal) : 68
Matières grasses (g) : 3.50	Dont en acides gras saturés (g) : 0.50
Glucides (g) : 3.50	Dont en sucres (g) : 2.6
Fibres alimentaires (g) : 1.10	
Protéines (g) : 5.10	

Sel (g) : 0.98