

Sauce Morilles 500gr

Réf : 13103

Fournisseur : FESTINS DE BOURGOGNE

Conditionnement	Carton de 6 poches	Carton de 3.000 kg
-----------------	--------------------	--------------------

Liste des ingrédients	Fond de veau (eau, os et pieds de veau minimum, oignon, carotte fond de sauce (fécule de pomme de terre, arômes naturels, sel, plantes aromatiques, tomate levure, chicorée, huile de tournesol, sucre, viandes de bœuf épices), céleri, gélatine de bœuf, tomates concassées (acidifiant : acide citrique), tomate concentrée, amidon modifié de maïs, colorant caramel, laurier, thym, clou de girofle), crème (lactose), poitrine de veau, morilles 3,19%, oignon, carotte, farine (blé), fond de sauce, porto rouge (sulfites), huile de colza, amidon modifié de maïs, ail, thym.
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sulfites / Présences éventuelles : arachides, crustacés, fruits à coques, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	Une fois entamé, se conserve à J+2 en chambre froide.
Recommandations de mise en oeuvre	Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 367.89	Énergie (kcal) : 87.68	Fibres alimentaires (g) : 0.12
Glucides (g) : 1.98	Dont en sucres (g) : 0.72	Protéines (g) : 7.85
Matières grasses (g) : 5.08	Dont en acides gras saturés (g) : 2.80	Sel (g) : 0.60