

Sauce Echalote 500gr

Réf : 13096

Fournisseur : FESTINS DE BOURGOGNE

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

Liste des ingrédients	Eau, échalote 15%, vin rouge (sulfites), jus de veau (féculé, sel, arômes naturels, saccharose, graisse de poulet, plantes aromatiques, chicorée soluble, viande de veau, tomate, épices, antioxydant: extrait de romarin), beurre, farine de blé, se, sucre, amidon de maïs, ail, caramel (sucre, eau).
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sulfites / Présences éventuelles : arachides, céleri, 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) : 232	Énergie (kcal) : 55	Fibres alimentaires (g) : 0.20
Glucides (g) : 6.1	Dont en sucres (g) : 1.60	Protéines (g) : 0.80
Matières grasses (g) : 3.10	Dont en acides gras saturés (g) : 2	Sel (g) : 1.80