

Mini Burger Foie Gras +/-17gr

Réf : 13228

Fournisseur : PRIMEL TRAITEUR

| | | |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------|
| Conditionnement | Carton de 3 plateaux de 30 pièces | Carton de 1.560 kg |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------|

| | |
|-----------------------|--|
| Liste des ingrédients | 26,4% préparation de viande bovine assaisonnée cuite 26,3% viande bovine (origine France), sel, poivre, farine de blé (gluten), 16% bloc de foie gras de canard 13,7% foie gras de canard (origine France), eau, Armagnac, sel, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, oeuf entier issu de poules élevées en plein air, 8,5% préparation cuite vinaigrée à base de purée de figues et d'oignons 4,2% purée de figues, 1,9% oignons, caramel (sucre, eau), sucre, raisins secs (contient huile de tournesol), vinaigre d'alcool, vinaigre de cidre (caséines de lait, conservateur : disulfite de potassium), sel, cannelle, poivre blanc, conservateur : sorbate de potassium, épaississants : farine de graine de caroube, gomme xanthane, eau, beurre (lait), échalote, sucre, vinaigre de Xeres, levure, amidon de maïs, améliorant de boulangerie (gluten) (farine de blé, farine de fève, acérola en poudre), poudre de lait entier, sel, 0,2% graine de pavot bleu, poivre blanc. |
| Allergènes | Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : crustacés, poissons, fruits à coques, moutarde, sésame |

| | |
|--|--|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 1h à température ambiante |
| Recommandations de mise en oeuvre | Retirer le film plastique et laisser décongeler 1 heure à température ambiante. Four traditionnel : 11 minutes. Micro-ondes : 1'30 minute. |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h entre 0°C et 4°C |

Valeurs nutritionnelles pour 100g

| | |
|--------------------------------|--|
| Énergie (kj) : 1107 | Énergie (kcal) : 265 |
| Matières grasses (g) : 15 | Dont en acides gras saturés (g) : 5.90 |
| Glucides (g) : 20 | Dont en sucres (g) : 5.50 |
| Fibres alimentaires (g) : 1.10 | |
| Protéines (g) : 12 | |

Sel (g) : 0.77