

## Mini Burger Poulet Barbecue +/-18gr

Réf : 13294

Fournisseur : PRIMEL TRAITEUR

Conditionnement	Carton de 3 plateaux de 30 pièces	Carton de 1.590 kg
-----------------	-----------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	30,5% préparation de viande de poulet cuite assaisonnée (22,9% viande de poulet (origine : France), blanc duf, eau, chapelure (farine de blé (gluten), sel), huile de tournesol, oignon déshydraté, sel, ail déshydraté, poivre), farine de blé (gluten), 20,5% sauce barbecue (eau, concentré de tomates, sirop de glucose-fructose, sucre, vinaigre dalcool, sel, amidon modifié, sirop de sucre caramélisé, arôme de fumée, arôme naturel, conservateur: acide sorbique, épice), 12,7% bacon cuit fumé (11,4% poitrine de porc (origine France), eau, sel, dextrose, poudre de jus de blette, arômes naturels, sel, carotte déshydratée), eau, sucre, 1,3% graine de lin jaune, levure, huile de tournesol, sel, farine de fève, acélora en poudre.
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : crustacés, poissons, soja, lait, 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 : 13 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) : 953	Énergie (kcal) : 277
Matières grasses (g) : 8.90	Dont en acides gras saturés (g) : 3.20
Glucides (g) : 25	Dont en sucres (g) : 9.20
Fibres alimentaires (g) : 1.40	
Protéines (g) : 11	
Sel (g) : 1.80	

