Mini Cake écrevisse +/-9gr

Réf : **13439**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 70 pièces	Carton de 0.690 kg

Liste des ingrédients	Oeuf entier, 13,8% écrevisse de Louisiane (crustacés), farine de blé (gluten), lait demi-écrémé, huile d'olive, emmental râpé (lait), fromage (fromage (lait), sel), 6,3% poivron rouge grillé, 5,7% crème (lait), eau, 1,5% préparation à base de poivron (poivron mi-séché, huile de colza, concentré de tomate, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), sel, levure chimique (poudre à lever : diphosphate carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), 0,5% arôme naturel (contient poisson et crustacés), persil, fécule de pomme de terre, amidon modifié de pomme de terre, poivre, colorant : extrait de paprika, piment de Cayenne.
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, crustacés, poissons / Présences éventuelles : soja, sésame, céleri, moutarde, mollusques, fruits à coques, sulfites, arachides, lupin

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 3 heures entre 0°C et 4°C.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 960	Énergie (kcal) : 232	Fibres alimentaires (g) : 0.70
Glucides (g) : 13	Dont en sucres (g) : 1.80	Protéines (g) : 8.90
Matières grasses (g) : 18	Dont en acides gras saturés (g) : 6.30	Sel (g) : 1.70