Gougère Comté AOP 7gr

Réf : **10864**

Fournisseur : ERHARD

Conditionnement	Carton de 10 sachets de 60 pièces	Carton de 4.300 kg

Liste des ingrédients	31% uf entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air, farine de blé, 15% beurre, 11,5% emmental (lait), 7,5% comté AOP (lait), lait demi-écrémé, sel, gluten de blé, poivre, muscade.
Informations complémentaires	Label AOP Transformé en France
Allergènes	Oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : fruits à coques, céleri, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	15 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 15 minutes à température ambiante. Four traditionnel : 3 minutes.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1438	Énergie (kcal) : 345	Fibres alimentaires (g) : 1.20
Glucides (g) : 21	Dont en sucres (g) : 0.90	Protéines (g) : 13
Matières grasses (g) : 23	Dont en acides gras saturés (g) : 14	Sel (g) : 0.98