

## Fond Veau Brun 1.5kg

Réf : 10884

Fournisseur : FESTINS DE BOURGOGNE

Conditionnement	Carton de 3 poches	Carton de 4.500 kg
-----------------	--------------------	--------------------

Liste des ingrédients	eau, os et pieds de veau 18.4% minimum, oignon, carotte, fond de sauce, céleri, gélatine de boeuf, tomates concassées, tomate concentrée, amidon modifié de maïs, colorant caramel, laurier, thym, clou de girofle.
Informations complémentaires	Transformé en France Absence d'OGM
Allergènes	Céleri et produits à base de céleri / Présences éventuelles : arachides, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, oeufs, poissons, sésame, soja, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Après décongélation, remonter à ébullition avant utilisation.

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 106.90	Énergie (kcal) : 25.30	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.40	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 4.80
Matières grasses (g) : 0.50	Dont en acides gras saturés (g) : 0.11	Sel (g) : 0.61