

82134 ~ BOUCHÉES AU
FROMAGE 13g

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Bouchées au
fromage 13g

Code article : 82134

Lieu de fabrication : France

Poids net : 13g par pièce

Type de produit : cuit, surgelé

*Petite madeleine au mélange de fromages savoureux, idéale en
bouchée cocktail ou snacking.*

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : farine de **blé**, huile de colza, **œufs** 19%, fromage en poudre (cheddar en poudre 8%, émulsifiant : orthophosphate de sodium, acidifiant : acide lactique), fibres de chicorée, amidon de **blé**, emmental soufflé 5% (emmental (**lait** de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure animale (vache), féculé de pomme de terre), poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), sel, arôme naturel.

Contient : blé (gluten), œufs, lait.

Traces éventuelles de : soja et de fruits à coques.

OGM : Non | Ionisation : Non

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1819 / 439
Matières grasses (g)	33
dont acides gras saturés (g)	6,6
Glucides (g)	20
dont sucres (g)	1,5
Protéines (g)	10
Fibres alimentaires (g)	11
Sel (g)	2,2

82134 ~ BOUCHÉES AU
FROMAGE 13g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

Conservation et
stockage

➤ À -18°C

- DDM* à date de production : 728 jours

- DDM* garantie : 364 jours

➤ **Après décongélation** – Consommer les produits :

- jusqu'à 12 heures à l'air libre

ou

- dans les 5 jours dans un emballage fermé

*Date de Durabilité Minimale

Décongélation /
Mise en œuvre

Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Au four 3 minutes à 190°C ou simple décongélation entre 1h et 1h30. Laisser à température ambiante 10 minutes avant dégustation.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Unité de vente : carton vrac
- ▶ Nombre d'unités par carton : 100 pièces / carton
- ▶ Palettisation : 7 couches de 14 cartons, 196 cartons par palette

	Dimensions (L x l x h) (en mm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Carton	226 x 285 x 152	1.3	1.479
Palette		127.4	

Code EAN article : 3178530421347