

Code	Date	Type	UC	Poids
TS1021	11.03.2024	Surgelé	CT	540G

Description :

6 Cakes aux oignons, chutney d'orange amère, magret de canard fumé
 6 Financiers aux tomates, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette
 6 Pains de mie noirs, rillettes de poulet à la moutarde, tapenade de poivrons, pain de mie blanc, paprika
 6 Blinis, crème au raifort citron, anchois mariné, baies roses, aneth
 6 Pains nordiques, moelleux au crabe, mousse d'avocats, zeste de citron
 6 Biscuits aux noix, crème au roquefort noix, cube de roquefort
 6 Biscuits au caramel, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figes
 6 Cakes aux poivrons, crème saveur crustacés, écrevisse marinée
 6 Blinis, crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices



Ingrédients :

Fromage (fromage lait sel), crème 8 9 % (crème de lait stabilisant carraghénanes), farine de blé gluten blinis 6 4 % (farine de blé gluten eau, huile de tournesol, lactose lait protéines de lait lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre lait oeufs entiers et blanc d'oeufs déshydratés, poudre à lever carbonates de sodium diphosphates, sel, antioxydant acide ascorbique), oeufs entiers, lait demi écrémé, fromage de chèvre 3 1 lait préparation à base de poivrons 2 9 % (poivrons mi séchés huile de colza, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), huile de tournesol, tomate semi séchée marinée 2 4 % (huile de tournesol, sel, ail, origan), poulet 2 4 % (poulet origine UE, sel, protéines de lait lactose lait pain nordique 2 1 % (farine de blé gluten eau, huile de colza, sirop de sucre, farine de seigle gluten levure, sucre, levain de seigle gluten sel, poudre à lever carbonates d'ammonium, fructose), purée de figes 2 1 % (sucre, jus concentré de sureau, antioxydant acide ascorbique), pain de mie noir 2 % (farine de blé blanc et complet gluten eau, huile de tournesol, farine de malte gluten sucre, sel, émulsifiant mono et diglycérides d'acides gras, levure, encre de seiche mollusques conservateur propionate de calcium, acidifiant acide citrique), pain de mie blanc 2 % (farine de blé gluten eau, huile de tournesol, sucre, sel, émulsifiant mono et diglycérides d'acides gras, levure, conservateur propionate de calcium, acidifiant acide citrique), blancs d'oeufs emmental râpé lait eau, pulpe d'avocat 1 9 % (antioxydant acide ascorbique, stabilisant gomme xanthane, émulsifiant alginate de sodium, acidifiant acide citrique), écrevisse de louisiane 1 7 crustacés purée d'orange et orange amère 1 5 % (oranges (dont oranges amères), jus concentré d'oranges), beurre lait surimi de chair de poisson 1 5 % (chair de poissons amidons (contient blé gluten poudre de blancs d'oeufs huile de colza, sucre, sel, arômes (contient poisson et crustacés colorant extrait de paprika), saumon fumé 1 4 % (saumon Salmo salar poisson sel), confit d'oignons 1 4 % (oignons émincés, sucre de canne, vin blanc sec, vinaigre de vin, sel, poivre, gélifiant pectine), bloc de foie gras de canard 1 4 % (foie gras de canard origine UE, eau, armagnac, conservateur nitrite de sodium, sel, sucre, poivre, antioxydant ascorbate de sodium), jaunes d'oeufs huile d'olive, magret de canard séché fumé 1 % (magret de canard fumé origine UE, acidifiants lactate de sodium acétate de sodium, sel, conservateur nitrite de sodium, poivre, sucre), cubes de roquefort 1 lait anchois marinés 1 % (anchois marinés (anchois poisson vinaigre d'alcool, sel, acidifiant acide citrique), huile de tournesol), chair de crabe tourteau 0 9 crustacés poivrons rouges grillés 0 7 jus de citron à base de concentré, tomates mi séchées assaisonnées 0 6 % (tomates mi séchées huile de colza, sel, origan, ail), sucre roux, miel, poudre d'amandes préparation gélifiante (gélatine de poisson maltodextrine de pomme de terre), noix hachées 0 5 moutarde à l'ancienne 0 4 % (graines de moutarde vinaigre d'alcool, sel, vin blanc sulfites sucre, épices, acidifiant acide citrique, conservateur di sulfite de potassium), huile de noix 0 4 sel, préparation à base de tomates 0 4 % (tomates (tomates mi séchées concentré de tomates), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), poudre de noix 0 4 raifort 0 3 % (racines de raifort, eau, lait huile de tournesol, sel, amidon modifié, acidifiant acide citrique, épaississant gomme xanthane, arôme naturel, conservateur di sulfite de sodium), levure chimique (poudre à lever diphosphates carbonates de sodium, amidon de blé gluten amandes hachées, ciboulette 0 2 zeste de citron 0 2 amidon modifié de pomme de terre, roquefort 0 1 lait sirop de glucose, zeste d'orange, échalote, mélange d'épices (épices), sucre, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin, conservateur di sulfite de potassium), gélifiant pectines (stabilisants diphosphates, phosphates de calcium), arôme naturel (contient poisson et crustacés persil, fécule de pomme de terre, jus de citron, baies roses 0 05 aneth 0 05 colorants caramel ordinaire jus concentré de betterave extrait de paprika, paprika 0 04 poivre, mélange 5 baies, épices, piment de Cayenne

Utilisation :

Retirer le film plastique et laisser décongeler 3h à 4°C

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Ne pas recongeler un produit décongelé

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :

Energie	274kcal / 1140kJ
Matières grasses	18.7 g
<i>dont acides gras saturés</i>	7.4 g
Glucide	16.7 g
<i>dont sucres</i>	6.4 g
Fibres	2.0 g
Protéines	8.7 g
Sel	1.42 g

Allergènes Majeurs :

Lait et produits laitiers, céréales contenant du gluten, oeufs et ovoproduits, mollusques, crustacés, poisson, fruits à coques (amandes, noix), moutarde, sulfites. Présence éventuelle de soja et produits dérivés, sésame, céleri, lupin, arachides et autres fruits à coque.