

Fiche Technique

Verrines tomates marinées et noix de Saint-Jacques

| Code | Date | Type | UC | Poids |
|--------|------------|-------|----|--------|
| MX9005 | 14.03.2019 | Frais | CT | 540 gr |



Description :

Verrines garnies d'un mélange de tomates, d'une préparation au fromage blanc et de noix de Saint Jacques aux herbes de Provence.

Carton de 12 pièces de 45 gr

Ingrédients :

Préparation de tomates marinées 45,4% [huile de colza, tomates mi-séchées marinées 21,4% (tomate, huile de tournesol, sel)], tomates 16,3%, spécialité à base d'algues marines 9,5% (extrait d'algues, eau, huile de colza, sel, stabilisants : gomme xanthane - gomme de cellulose, épices et aromates, acidifiant : acide citrique, conservateurs : benzoate de sodium - sorbate de potassium, colorants : E160a - E160e), **FROMAGE** blanc 9,2%, eau, **NOIX DE ST JACQUES** cuites* 3,6%, jaune **d'OEUF**, **MOUTARDE** de Dijon (eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre d'alcool, sel), sucre, whisky, vinaigre d'alcool, sel, amidon modifié de pomme de terre, échalotes, herbes de Provence 0,2%, colorant : extrait de paprika, épaississant : gomme xanthane, ciboulette, épices, jus de citron concentré.

* Noix de Saint Jacques : *Chlamys Nobilis* – origine Vietnam / *Zygochlamys patagonica* – origine Argentine

Utilisation :

Avant ouverture : à conserver entre 0 et +4°C jusqu'à la DLC.

Après ouverture : à consommer rapidement après ouverture sous réserve du respect de la chaîne du froid, des conditions hygiéniques de manipulation et conservation à l'abri de la lumière

| DDM | Conservation |
|---------|--------------|
| 6 jours | 0 et +4°C |

| Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g : | |
|--|----------|
| Energie | 242 kcal |
| Matières grasse | 22g |
| dont acides gras saturés | 1.8g |
| Glucide | 6.4g |
| dont sucres | 3.7g |
| Fibres | 1.8g |
| Protéines | 3.7g |
| Sel | 1.0g |

| Allergènes Majeurs : |
|--|
| Moutarde |
| Mollusques |
| Lait |
| Oeufs |
| Traces éventuelles de gluten, crustacés et fruits à coques |