Fiche Technique

Verrines tartare de concombres et surimi

Code	Date	Type	UC	Poids
MX9014	*14.03.2019*	*Frais*	*CT*	*540 gr*

Description :

Verrines garnies d'un mélange de concombre, de fromage blanc, de menthe et d'aneth, et de surimi.
Carton de 12 pièces de 45 gr

Ingrédients :

*Concombres 41,3%, surimi 23% [eau, chair de **POISSON** 7,9% , amidon de **BLE** , blanc **d'OEUF** réhydraté, huile de colza, ,sucre, stabilisants : sorbitol – polyphosphates, sel, arôme (dont **CRUSTACES**), exhausteur de goût: monoglutamate de sodium, colorant : extrait de paprika], huile de colza, eau, **FROMAGE** blanc 2,7 %, **CREME** fraîche fluide, jaune **d'OEUF** , vinaigre d'alcool, **MOUTARDE** de Dijon (eau, graines de **MOUTARDE** , vinaigre d'alcool, sel), sel, aneth 0,2%, épaississant : gomme xanthane, sucre, amidon modifié de pomme de terre, jus de citron concentré, menthe 0,1%, colorant : extrait de paprika.*

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	*190 kcal*
Matières grasse	*18g*
dont acides gras saturés	*1.7g*
Glucide	*4.0g*
dont sucres	*1.7g*
Fibres	*0.9g*
Protéines	*2.5g*
Sel	*1.2g*

Allergènes Majeurs :
Moutarde
Gluten
Lait
Poisson
Oeufs
Traces éventuelles de fruits à coque et mollusques