



Fiche Technique

TAJINE DE LÉGUMES AUX ABRICOTS SURGELÉE

CUIT

Code	Date	Type	UC	Poids
DC0104	08.08.2019	SURGELÉ	CT	10KG

Description :

Mélange de légumes cuits pour tajine assaisonné et surgelé.

Ingrédients :

Légumes (65%) (carottes (22%), courgettes préfrites (12.5%) (courgettes, huile végétale de tournesol), aubergines préfrites (12.5%) (aubergines, huile végétale de tournesol), oignons, poivrons rouges grillés, poivrons jaunes grillés, pois chiches (4%)), eau, abricots secs (4%), raisins secs, huile végétale d'olive vierge, épices, concentré de tomates, ail, sel, sucre, cumin, poivre.

Utilisation :

Pour 2.5 kg; , au four 35 min / ±130°C, à la poêle ± 12 min

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	3 jours au frigo

Valeurs Nutritionnelles et énergétiques 100g :

Energie	333KJ / 80Kcal
Matières grasses	4.00
dont acides gras saturés	3.50
Glucides	8.30
dont sucres	5.50
Fibres	2.70
Protéines	1.30
Sel	0.41

Allergènes Majeurs :

Fabriqué dans un atelier utilisant : lait, céleris et dérivés.