

| Code   | Date       | Type    | UC | Poids |
|--------|------------|---------|----|-------|
| CC0007 | 24.01.2019 | SURGELÉ | PC | 720g  |



### Description :

Plateau de 40 navettes, composé de 4 variétés :  
 10 navettes au fromage frais et menthe poivrée  
 10 navettes au thon et poivron rouge  
 10 navettes aux 2 saumons  
 10 navettes poulet sauce caesar

### Ingrédients :

Préparation pour pâte briochée 41% [farine de FROMENT, sucre, poudre de BEURRE, LACTOSERUM en poudre, dextrose, gluten de BLE, sel, émulsifiant : glycérides d'acides gras, sirop de glucose déshydraté, arôme naturel (BEURRE, vanille), agent de traitement de la farine : acide ascorbique, colorant : caroténoïdes, amylase (BLE), xylanase (BLE)], eau, FROMAGE frais 7% [FROMAGE, sel], BEURRE, THON au naturel 2.5% [THON listao (katsuwonus pelamis, origine Equateur), eau, sel], poulet rôti 2.5% [filet de poulet (origine : Thaïlande, Brésil, UE), LACTOSE, protéines de LAIT et de SOJA, sel, antioxydants : lactate de sodium – citrate de sodium, gélifiant : algues Euchema modifiée, stabilisant : E451], SAUMON fumé 2% [SAUMON Atlantique (Salmo salar élevé en Norvège ou Ecosse ou Irlande ou Iles Féroé), sel, sucre], préparation à base de poivron rouge 2% (poivron mi-séché, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), améliorant de panification pour moelleux [farine de FROMENT, huile végétale (colza), farine de malt de BLE, émulsifiant : glycérides d'acides gras, amylase (BLE)], levure, préparation pour sauce [amidon modifié de pomme de terre, LACTOSERUM, amidon de BLE (SULFITES), dextrose, sel, épaississant : alginate de sodium, stabilisants : E516 - E450], SAUMON cuit 1% [chair et pulpe de SAUMON atlantique (Salmo salar) élevé en Norvège, Ecosse ou Irlande], PARMESAN 0.7%, MOUTARDE à l'ancienne 0,6% [eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, téguments, sel, acidifiant : acide citrique, arômes naturels, antioxydant : E224 (SULFITES), épices (curcuma)], jus de citron à base de concentré, préparation pour dorure [protéines de LAIT, dextrose, huile de colza], menthe poivrée 0,2%, jaune d'OEUF, graines de SESAME noir, mélange 3 graines (SESAME, lin brun, lin jaune), graines de pavot, herbes de Provence (sarriette, romarin, marjolaine, thym et sauge), ail, gingembre, sel, poivre blanc, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel de citron, sauce SOJA [eau, graine de SOJA, BLE, sel].

### Utilisation :

Ôter le film protecteur, puis laisser décongeler les produits environ 3 heures en chambre froide entre 0 et + 3°C.

| DLC    | Conservation | Après décongélation                                      |
|--------|--------------|--|
| 3 mois | -18°C        | A conserver entre 0 et + 4°C et à consommer dans les 72h |

| Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g : |                  |
|--|------------------|
| Energie  | 1079kJ / 257Kcal |
| Matières grasse                                | 10.00            |
| dont acides gras saturés                       | 6.30             |
| Glucide  | 33.00            |
| dont sucres                                    | 2.80             |
| Fibres   | 1.40             |
| Protéines                                      | 8.40             |
| Sel  | 1.27             |

### Allergènes Majeurs :

Contient : gluten, oeuf, lait, sésame, poisson, soja, moutarde, sulfites.  
 Traces éventuelles de : lupin, céleri, crustacés, mollusques, fruits à coque.