

Code	Date	Type	UC	Poids
CC1004	28.01.2018	SURGELÉ	PC	800g



Description :

Pain polaire rond diamètre 160 mm garni de :

12 sandwiches au saumon fumé et crème scandinave au raifort

12 sandwiches fromage blanc aux oeufs de truite

12 sandwiches duo de saumons

12 sandwiches poisson blanc et concombre

Ingrédients :

Pain nordique 49% [farine de BLE, eau, farine de SEIGLE, sirop de sucre, levure, sucre, poudre de LAIT (LACTOSERUM en poudre, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : E471, graisse de colza), margarine (huile de colza, eau, sel, arômes), sel, émulsifiants : E481E472e - E471 - E470a, huile et graisse de colza, antiagglomérant : carbonate de calcium, acidifiant : acide acétique, agent de traitement de la farine : acide ascorbique], eau, BEURRE, SAUMON fumé 8% [SAUMON Atlantique (Salmo salar élevé en Norvège ou Ecosse ou Irlande ou Iles Féroé), sel 3%], SAUMON cuit 3.5% [SAUMON Atlantique (Salmo salar élevé en Norvège ou Ecosse ou Irlande), eau, sel], FROMAGE blanc (20% MG) 3.5%, filet de MERLU 3% [Merluccius hubbsi, origine Argentine], concombre 2%, préparation pour sauce [amidon modifié de pomme de terre, LACTOSERUM, amidon de BLE, dextrose, sel], oeufs de TRUITE 1% [oeufs de TRUITE arc en ciel (onchorynchus mykiss, élevée en France), sel], CREME liquide (18% MG) 0.9% (CREME légère, amidon modifié de maïs, émulsifiant : E471, stabilisants : pectine - cellulose – farine de graines de caroube), MOUTARDE 0,8% [MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE brunes, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES)),

vinaigre de malt (ORGE), eau, farine de BLE, sucre, vinaigre d'alcool, sel, miel, épices et plantes aromatiques (curcuma, cannelle, ail, noix de muscade, oignon, poivre de Cayenne, CELERI, clou de girofle, graines de MOUTARDE blanches, estragon]], sel, échalote, ciboulette, jus de citron à base de concentré, persil, ail, épaississant : gomme xanthane, fumet de POISSON [POISSON et extraits de POISSON 60%, maltodextrine, vin blanc (SULFITES), plantes aromatiques, eau, jus de citron concentré], aneth sommité, sucre de canne, poivre blanc, arôme naturel de saumon, raifort 0,01%, colorant : extrait de paprika.

Utilisation :

Ôter le film protecteur, puis laisser décongeler le pain surprise environ 12 heures en chambre froide entre 0 et + 4°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	1100kJ / 263Kcal
Matières grasses	11.90
dont acides gras saturés	8.00
Glucide	30.02
dont sucres	4.30
Fibres	1.90
Protéines	7.90
Sel	1.42

Allergènes Majeurs :

Contient : lait, gluten, poisson, céleri, moutarde, sulfites.

Traces possibles de fruits à coque, crustacés, mollusques, sésame, soja, lupin, oeuf.