

Code	Date	Type	UC	Poids
CC1005	29.01.2019	SURGELÉ	PC	950g



### Description :

Pain aux céréales rond diamètre 150 mm, tranché garni de :

- 10 sandwiches rosette, beurre, cornichon
- 10 sandwiches noix de st Jacques et poireaux
- 10 sandwiches terrine de canard au Sauternes
- 10 sandwiches poitrine fumée grillée et champignons
- 10 sandwiches fromage fondu au comté et noix grillées

### Ingrédients :

Eau, préparation pour pain moelleux [farine de BLE, sucre, LACTOSERUM en poudre, GLUTEN de BLE, farine de fève, émulsifiant : E471, stabilisant : E466, conservateur : E282], préparation pour pain aux céréales [mélange de protéines (BLE, SOJA), SOJA concassé, graines de lin, graines de tournesol, farine de SOJA, farine de BLE complet, son de BLE, fibres de pomme, graine de SESAME, émulsifiant : lécithines, sel, farine d'ORGE malté torréfié, correcteur d'acidité : diacétate de sodium], BEURRE, mélange 3 graines [SESAME, lin brun, lin jaune], pâte de canard au Sauternes 3% [gras de veau, canard (29%) (foie maigre de canard, viande de canard), foie de poulet, eau, pulpe échalote (SULFITES), Sauternes, acidifiants : lactate et acétate de potassium, conservateur : E250, sucres (LACTOSE et dextrose de BLE), amidon modifié de pomme de terre, amidon (riz et pomme de terre), sel, épices, arômes, blanc d'OEUF, antioxydant : ascorbate de sodium], rosette 2.5% [épaule et gras de porc (origine : UE), sel, sucres (LACTOSE, dextrose, saccharose), épices et aromates, antioxydant : E316, conservateurs : E250 - E252, ferments], FROMAGE frais 2.5% [FROMAGE, sel], spécialité fromagère au COMTE [COMTE (50% mini), eau, BEURRE, amidons modifiés, sels de fonte : E331 - E339 - E341 - E450 - E452, gélifiant : alginate de sodium, arôme], matière grasse composée [matière grasse végétale raffinée (colza), BEURRE concentré, colorant : carothénoïdes], poireaux 1.5%, NOIX DE SAINT JACQUES sans corail 1% [NOIX DE ST JACQUES sans corail (Zygochlamys patagonica, origine Argentine)], préparation pour sauce [amidon modifié de pomme de terre, LACTOSERUM, amidon de BLE (SULFITES), dextrose (BLE), sel, épaississant : alginate de sodium, stabilisants : E516 - E450], levure, poitrine fumée 1% [poitrine de porc (origine France), sel, conservateurs : E326 - E250, dextrose, antioxydant : E316], préparation à base de champignons 0,7% [champignons grillés (69%), huile de colza, cèpes (7%), jus de citron concentré, sel, poudre de cèpes déshydratés, ail, persil, ciboulette], sel, cornichon 0,4% (cornichon, eau, vinaigre d'alcool, sel, graines de MOUTARDE, oignon, poivre, arôme d'estragon, coriandre), NOIX 0,2%, cognac dénaturé 0,15% (cognac, caramel E150b, oléorésine de poivre sur sel), raisin sec 0,1%, vin doux aromatisé [vins aromatisés (SULFITES), arôme (dont LACTOSE, CRUSTACES, E631, E627)], fumet de POISSON [POISSON et extraits de POISSON 60%, maltodextrine, vin blanc (SULFITES), plantes aromatiques, eau, jus de citron concentré], arômes, vin doux aromatisé [vin doux (SULFITES), arômes, colorant caramel : E150c], ail, épaississant : gomme xanthane, persil, ciboulette, poivre blanc.

### 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	1132kJ / 271Kcal
Matières grasses	14.10
dont acides gras saturés	6.20
Glucide	21.40
dont sucres	2.30
Fibres	4.30
Protéines	12.70
Sel	1.11

### Allergènes Majeurs :

Contient : lait, oeuf, céréales, fruits à coque, sésame, moutarde, crustacés, soja, sulfites, mollusque, poisson.

Présence éventuelle de : lupin, céleri.