

NS fondant nature de boeuf 450g x 2

ref. **1445**

Déscription produit

Les fondants sont des recettes de viande ou de poisson en texture hachée et riches en protéines, en forme de bouchées pour le plaisir de l'œil. Portions de 15 g.

Caractéristiques

Riche en protéines
Textures modifiées

Ingrédients

Viande de boeuf (origine France) 64%, eau, fécule de manioc, carottes, oignons, blanc d'OEUF liquide, protéine de LAIT, fécule modifiée de pommes de terre, fibre d'agrumes, jaune d'OEUF liquide, acidifiants : lactate de potassium - acétate de sodium.

Pays de fabrication: France

Conservation

Durée minimale de conservation : 18 jours
Durée maximale de conservation : 38 jours

Condition de stockage

Entre 0°C et +4°C
Après ouverture, conserver le produit 48h maximum entre 0°C et +4°C.

Préparation

A consommer chaud. - Remettre en température en barquette fermée ou bac gastro filmé ou couvert.
A réchauffer au four vapeur 35 à 40 min à 80°C – en chariot de réchauffe 35 à 40 min de 80°C à 100°C maximum – au four à micro-ondes 3 minutes par barquette (800 W).

Date de dernière mise à jour **23/06/2025**

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.

NUTRISENS*



| | |
|--------------------|-------|
| Brut kg/pc | 1,04 |
| Net kg/pc | 0.9 |
| L pc (mm) | 96.0 |
| L pc (mm) | 293.0 |
| H pc (mm) | 130.0 |
| # /emb.sec. | 1.0 |
| # emb.prim./couche | 24 |
| # emb.prim./pallet | 264 |
| couches/pallet | 11 |

NS fondant nature de boeuf 450g x 2

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | /O | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Unit | 100g | | |
| Energie kJ | 744 | | |
| Energie kcal | 178 | | |
| Matières grasses (g) | 7,6 | | |
| Acides gras saturés (g) | 3,3 | | |
| Glucides (g) | 7,8 | | |
| Sucres (g) | 0,0 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 3 | | |
| Protéines (g) | 18 | | |
| Sel (g) | 0,31 | | |

NS fondant nature de boeuf 450g x 2

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | | x | |
| Blé | | | x | |
| Seigle | | | x | |
| Orge | | | x | |
| Avoine | | | x | |
| Épautre | | | x | |
| Crustacés et produits dérivés | | | x | |
| Oeufs et produits dérivés | x | | | |
| Poisson et produits dérivés | | | x | |
| Arachides et produits dérivés | | | x | |
| Soja et produits dérivés | | | x | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | x | | | |
| Fruits à coque | | | x | |
| Amandes | | | x | |
| Noisettes | | | x | |
| Noix | | | x | |
| Noix de cajou | | | x | |
| Noix de pécan | | | x | |
| Noix du Brésil | | | x | |
| Pistaches | | | x | |
| Noix de macadamia | | | x | |
| Céleri et produits dérivés | | | x | |
| Moutarde et produits dérivés | | | x | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | | x | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou | | | x | |
| Lupin et produits dérivés | | | x | |
| Mollusques et produits dérivés | | | x | |

Sans OGM