Fiche de spécification du produit

Blanc de volaille à la crème de chicon, chicons braisés, grenailles

Ingrédients:

pommes terre à chaire ferme, filet de poulet, chicon, CRÈME culinaire (CRÈME legère(LAIT), émulsifiant, amidon modifié, stabilisant: pesctines, carraghénanes), Eau, huile olives extra vierge, roux blanc (BLE) (farine de BLÉ, graisse de palme), BEURRE de Baratte (BEURRE (LAIT de vache)), huile d'olive extra vierge, sel, bouillon de légumes (Sel, graisse de palme, exhausteurs de goût (glutamate monosodique, Inosinate disodique, guanylate disodique), amidon, maltodextrine, arômes, oignon, épices (racine de livèche, ail, curcuma), jus de carotte), thym sec, sucre semoule, ail en éclat, poivre blanc moulu

Fabriqué dans un atelier qui utilise de la moutarde, du gluten, soja, lait, lupin,céleri, poisson, des fruits à coques, mollusques, sulfites, ,arachides, oeufs et crustacés.

Conditions de stockage: max +4°C

Durée de conservation : 12 jours

Numéro d'article: 260 Poids: 540 g

Prix de vente consommateur: 13,90 €

Code EAN: 5407011532608

Allergènes: **1,7**

GLUTEN, LAIT



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	439 kJ 105 kcal
Matières grasses	5,4g
Dont acides gras saturés	2,3g
Glucides	6,2g
Dont sucres	0,6g
Protéines	7,6g
Sel	0,48g

Elise Emois- Route de Marche 7A, 5377 Baillonville – BE0777.805.386
eliseemois@hotmail.be - + 32 (0)497 16 60 51 -https://www.eliseemois.com/contact