Fiche de spécification du produit

Tartiflette savoyarde



Ingrédients:

gratin dauphinois (pommes de terre, sauce (eau, CRÈME (LAIT), LAIT écrémé, sel, amidon de maïs modifié, dextrose, arôme naturel (LAIT), ail en poudre), fromage tartiflette (LAIT de vache et CRÈME pasteurisé, sel, coagulant microbien, ferments lactiques et d'affinage, affermissant: chlorure de calcium. Rocou), lardons sautés aux oignons (oignon, lardons fumés (viande de porc, sel, dextrose, conservateur : nitrite se sodium, nitrate de potassium, antioxidents : Ascorbate de sodium, arômes naturelles, épice), VIN blanc (SULFITES), arôme fumé (Ingrédients: Eau, sirop de glucose-fructose, purée d'oignon rôti, sel, jus d'oignon concentré, sirop de glucose, vinaigre d'alcool, amidon de maïs,huile de tournesol, sucre fumé), pate d'ail, poivre blanc moulu, thym sec)

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 : 7 jours

Numéro d'article: 127 Poids: 440 g

Prix de vente consommateur: 11,90 €

Code EAN: 5407011531274

Allergènes: **7,12**

LAIT, SULFITES



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	631 kJ 152 kcal
Matières grasses	9,9g
Dont acides gras saturés	6,6g
Glucides	7,9g
Dont sucres	1,5g
Protéines	6,7g
Sel	1,1g

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