

PCE Margarine restaurant cuire&rôtir 2,5 kg Risso

MARGARINE

Information technique et logistique :

N°article : 67068
A commander par : 4 Pièce
Conditionnement : Carton de 4
Unités par palette : 308

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 2.5 KGM
Poids net (gr.) par unité : 2500
Poids brut (gr.) par unité : 2513

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

max 12°C

Allégations :

RISSO® Cuisine est une margarine végétale à base d'huiles et matières grasses de haute qualité. Il s'agit d'une excellente margarine traditionnelle pour cuire et rôtir. Ce produit vous garantit des aliments bien dorés et une saveur délicate, vous permettant de réaliser des sauces savoureuses. Conditionnement de 2,5 kg et emballage de qualité.

Les ingrédients :

Ingrédients: huiles et graisses végétales (palme; colza); eau; émulsifiant (lécithines; E471); sel (1,0%); poudre de lactosérum doux (LAIT); acidifiant (acide citrique); arômes; colorant (caroténoïdes); vitamines (vitamine A; vitamine D).Teneur en matière grasse :80 %.

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Contient
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Allergènes Supplémentaires :

Ce produit	Contient
Maïs	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR	Par portion
Energie (kJ)	2962kJ	296kJ
Energie (kcal)	721kcal	72kcal
Lipides (g)	80g	8g
Dont lipides saturés (g)	37g	3.7g
Glucides (g)	0.5g	0.5g
- Dont sucres (g)	0.5g	0.5g
Protéines (g)	0.5g	0.5g
Sel (g)	0.99g	0.1g
Vitamine A (µg)	893µg	89.3µg
Vitamine D (µg)	7.5µg	0.75µg

Contact :

VANDEMOORTELE EUROPE NV

"OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons.

Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page:

<http://www.gslbelu.org/>