

Cordon bleu volaille sauce champignons, gratin



Ingrédients:

gratin dauphinois (pommes de terre, sauce (eau, CRÈME (LAIT), LAIT écrémé, sel, amidon de maïs modifié, dextrose, arôme naturel (LAIT), ail en poudre), Cordon bleu de volaille (viande de poulet, panure (farine de BLÉ, eau, sel iodé, levure, épices), poitrine de dinde, gouda), champignons de Paris, CRÈME, Jus de viande liquide, emmental (Emmental, (LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzymes coagulantes), féculé de pomme de terre), huile olives extra vierge, BEURRE de Baratte (BEURRE (LAIT de vache)), roux blanc (BLE) (farine de BLÉ), cognac, eau, jus de citron jaune, huile friture (huile végétale raffinée contenant des ARACHIDES), sel, pate d'ail, 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: 154 Poids: 585 g

Prix de vente consommateur: 12,90 €

Code EAN: 5407011531540



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	590 kJ 141 kcal
Matières grasses	7,6g
Dont acides gras saturés	4,1g
Glucides	11g
Dont sucres	1g
Protéines	6,9g
Sel	1,1g

Allergènes: **1,5,7**

GLUTEN, ARACHIDES, LAIT



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>