

S 57490

Gratin de Pomme de Terre à la Truffe Blanche d'Été

MAJ 26/11/2021

Elaboré en France. Pomme de terre, crème, emmental, truffe blanche d'été (1%), oeuf, huile d'olive aromatisée à la truffe.

Dimensions : Ø 7 cm

Calibre : 100g

Carton : 20 Pièce (S)



PLUS PRODUIT

- **Recette haut de gamme idéale pour les fêtes de fin d'année**
- **Recette alternative au traditionnel gratin de pommes de terre à la truffe**

MISE EN OEUVRE

-  2 min. environ à 850W (sans décongélation)
-  20 min. à 175°C (sans décongélation)

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Pomme de terre 58% (pomme de terre, sel), LAIT demi-écrémé, crème de LAIT, emmental (LAIT), fécule de pomme de terre, préparation culinaire à base de truffe blanche d'été (truffe blanche d'été Tuber aestivum 1%, jus de cuisson des truffes d'été (eau, sel), arôme naturel), jaune d'OEUFs, fécule de manioc, amidon de maïs, sel, ail, poivre. Traces possibles : GLUTEN, SOJA, MOLLUSQUES, CRUSTACES, POISSON, SESAME, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, LUPIN, ARACHIDES, SULFITES.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	498 kJ / 119 kcal
Matières grasses	5,8 g
dont acides gras saturés	3,6 g
Glucides	13,6 g
dont sucres	1,9 g
Protéines	3,1 g
Sel	0,71 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature	
Pièces / colis	20	0,1	2	400	Douanière	20041099
Colis / couche	8	/	2,24	448	Code barre UVC	3700478582158
Colis / palette	200	/	296	/	Code barre carton	03700478582158
Poids net (kg)		/	390	/	Colisage	20
Poids brut (kg)		/	62	/		
Largeur (mm)						
Longueur (mm)						
Hauteur (mm)						

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.