

Tartiflette

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 50PR15

Préparation à base de pomme de terre et de fromage.

Ingrédients : Pommes de terre (50% du poids net total), conservateur : métabisulfite de sodium. Sauce : eau, crème, fromage fondu : fromage de Savoie, Reblochon (12%), lactosérum, sels de fonte : E339-E450-E331, amidon modifié de maïs, vin blanc, arômes (contiennent des dérivés d'oeuf et de moutarde), sel, stabilisant : E407, exhausteur de goût : E621. Dés de dinde : viande de dinde, sel, dextrose de blé, arôme de fumée, acidifiant : acide citrique, conservateurs : E316-E250.

Suggestion : Accompagner d'une salade

Mode d'emploi : Verser la tartiflette dans un plat à gratin. Parsemez de fromage rapé. Faites gratiner au four (200-220°C) pendant 20 minutes.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. 24 mois à température ambiante.

Dosage : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Poche souple de 2,3 Kg. Carton de 4 poches.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	353 kJ / 84 kcal
Protéines	2.6 g
Glucides	11.2 g
dont sucres	0.7 g
Lipides	3.2 g
dont acides gras saturés	2.2 g
Fibres	0.8 g
Sel	0.6 g

Allergènes : sulfite, lait, oeuf, moutarde

Autres parfums :

