



# Wienerli de poulet en crôute

non cuit

N° art.	10625
Conservation à -18°C (jours)	90 *
Poids (g)	140
Unité de livraison	CT à 35 STK
GTIN-13	7611075106257
Poids total (kg)	5.145
Conditions de stockage	surgelé, entre –18 et –22 °C
Pays de production	СН

#### **Préparation**

Laisser décongeler pendant 15 minutes sur une plaque de cuisson, puis cuire 26 minutes env. au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

### Dénomination spécifique

Pâte feuilletée avec produit à base de viande de poulet, sauce béchamel et moutarde, surgelé

#### Ingrédients

Produit fumé à base de viande de poulet (CH) 35% (viande de poulet (CH), eau, peau de poulet (CH), graisse de poulet (CH), sel nitrité (sel comestible, conservateur [E250]) (sel comestible, conservateur [E250]), fécule de pomme de terre, épices, extrait de levure, stabilisants ([E450], [E262]), glucose, antioxydant [E300], [Würze], extrait d'épices, oignons), FARINE DE BLÉ, eau, huile de colza, huile de colza hydrogénée, MOUTARDE GROS GRAINS 3.5% (eau, GRAINES DE MOUTARDE, vinaigre de table, sel comestible iodé, vin blanc, sucre, épices, extrait d'épices, épaississant [E412], [Säuerungsmittel] ([E330], [E334]), antioxydant [E220 CONTIENT SULFITES]), LAIT ENTIER, OEUF ENTIER, huile d'olive, huile de tournesol, sel comestible iodé, émulsifiant [E471], AMIDON DE BLÉ, acidifiant [E330], bouillon de boeuf (sel comestible, arôme naturel, concentré de jus de champignon, maltodextrine, jus de carotte concentré, graisse de bœuf, poudre d'oignon, extrait de viande de bœuf, sucre, poudre d'ail, fécule de pomme de terre, sirop de sucre caramel, poudre de jus de citron, antioxydant [E392]), FARINE DE MALT D'ORGE

## Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1277	Kilocal. env. (kcal)	305
Lipides (g)	22	Glucides (g)	19
dont acides gras saturés (g)	8	dont sucres (g)	0.5

<sup>\*</sup> Conservation au minimum dès la date de livraison.

Romer's Hausbäckerei AG Neubruchstrasse 1 8717 Benken SG Téléphone 055 293 36 36 info@romers.swiss www.romers.swiss



Protéines (g) 8.7 Sel (g) 1.4