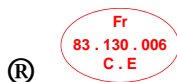




FICHE TECHNIQUE PRODUIT



Appellation : **Riz Cantonnais** INGREDIENTS

Ingrédients :	- riz parfumé	73.83%
	- jambon épaule	8%
	- œufs	8%
	- petits pois	8%
	- épices : glutamate, sel, curcuma	2.17%

Poids et Conditionnement :

Barquette de 3kg en carton de 4 Barquettes, palette de 36 cartons (en frais).
Sacs 1 kg en carton de 12 sacs (en surgelés).

D.L.C : En frais (conserver entre 0 et 3°C) 15 jours sous atmosphère contrôlé
Surgelés (conserver à -18°C) 18 mois

Préparation : Faire réchauffer au four traditionnel en couvrant la préparation pour éviter le dessèchement, (Th 7 ou 170 °C) pendant 8 à 12 min.

Allergènes : Œufs. Produit fabriqué dans un atelier qui utilise des produits compris dans la liste des 14 allergènes les plus courants.

Informations : Nous utilisons des **viandes de Porc Français** et **nos cuissons** sont réalisées avec de l'huile de **Tournesol HTO** (Haute Teneur Oléique). Toutes nos Nems **sont roulés à la Main.**

Composition du Riz Cantonnais :

L'apport calorique : 204.5 Kcal/100gr
Valeur Nutritionnelle : 860.5 Kjoules/100gr
Protéines : 5.4
Lipides : 6.9
Glucides : 30.2
P/L = 0.78