



Damhert
NUTRITION

Damhert Vegan Escalope tsigane

| | |
|----------------------|--|
| Nr. art: | 56078 |
| Description produit: | Damhert Vegan Escalope tsigane |
| Code EAN produit: | 5412158056078 |
| Code EAN carton | 5412158056252 (x 6) |
| Code douanier: | 21069092 |
| Ingrédients: | Protéines de soja et de blé réhydratées (57%), chapelure (farine de blé, oignon, sel, huile de tournesol, paprika, extrait de levure, colorant (extrait de paprika, annatto bixin, annatto norbixin), levure, extrait d'épice, poivre noir), oignon, huile de tournesol, eau, épaississant (carraghénane, méthylcellulose), amidon de blé, fibres de blé, farine de blé, épices, extrait de levure, vinaigre, régulateur d'acidité (acide citrique), arôme naturel, extrait de champignon en poudre (champignon, maltodextrine), épices, sel, fer, zinc, vitamine B12. |
| Allergènes: | Contient blé, gluten, soja. Peuvent contenir des traces de moutarde. Ne contient pas lactose, arachides, céleri, crustacés, oeufs, fruits à coque, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, graines de sésame, poissons, lait, avoine. |
| Poids net: | 200 |
| Conservation: | A conserver au réfrigérateur entre 0°C et 7°C. Après ouverture, le produit peut être conservé pendant 24 heures au réfrigérateur. Produit déconglé. Ne pas recongeler. |
| Usage: | DANS LA CASSEROLE: 3-5 min à feu moyen. Tourner de temps en temps. DANS LE FOUR: 10 minutes à 220°C. Tournez une fois. DANS LE AIRFRYER: 6-8 minutes à 180°C. DANS LA FRITEUSE: 2-3 minutes à 180°C |
| Dimensions: | 13,5 cm L x 3,0 cm H x 18,0 cm P |



| | portie/portion | |
|---------------------|----------------|-------|
| | 100 g | 100 g |
| Energie kJ | 730 | 730 |
| Energie kcal | 175 | 175 |
| Matières grasses | 6,5 g | 6,5 g |
| lipides saturés | 0,7 g | 0,7 g |
| Glucides | 16 g | 16 g |
| sucres | 1,9 g | 1,9 g |
| Fibres alimentaires | 6,9 g | 6,9 g |
| Protéines | 9,1 g | 9,1 g |
| Sel | 0,9 g | 0,9 g |

Damhert Nutrition NV - Kapelstraat 154, B-3550 Heusden-Zolder
 Tel +32(0)11/42 50 39 - Fax 32(0)43 31 28
 www.damhert.com - info@damhert.be

