



Dénomination :	<b>Pruneau d'Agen au vermouth</b>
Fiche numéro :	<b>640</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,13

### Liste des ingrédients

Produits	Composition
<small>Pruneaux Agen 55/66 dénoyau.1K Maitre Prunille</small>	Pruneau d'agen, conservateur : sorbate de potassium
<b>Echalote (échalote 100 %)</b>	100% échalotes
<small>Fond brun lié 600g (15-30L) Chef</small>	Sel, farine de blé, arôme( lait, b lé, céleri), féculé de pomme de terre, amidon modifié, sirop de glucose, épaississant (gomme guar), sucre, huile de tournesol, colorant ( E150c), oignon, extrait de levure, extrait de viande, acidifiant ( acide citrique)
<small>Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces</small>	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
<b>Muscat de samos</b>	Vin & moût de raisin en cours de fermentation (cépages : Muscat d'Alexandrie, Muscat de samos à petits grains.), Alcool vinique

### Liste des allergènes

Produits	Allergènes
<small>Pruneaux Agen 55/66 dénoyau.1K Maitre Prunille</small>	sans allergène
<b>Echalote (échalote 100 %)</b>	sans allergène
<small>Fond brun lié 600g (15-30L) Chef</small>	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
<small>Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces</small>	Sulfites
<b>Muscat de samos</b>	Sulfites

### Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	229,05
Graisses	0,54
Dont acides gras saturés	0,20
glucides	48,77
Dont sucres	31,41
Fibres alimentaires	0,56
Protéines	2,04
Sel	1,11