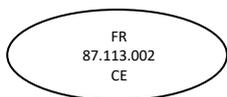


CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendes France
87410 Le Palais sur Vienne

Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr



Dénomination :	Rognon de bœuf
Fiche numéro :	685

Grammage Portion en kilogramme : 0,60

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Rognon de bœuf en dé	Rognons de bœuf
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	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)
Echalote (échalote 100 %)	100% échalotes

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Rognon de bœuf en dé	sans allergène
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Echalote (échalote 100 %)	sans allergène

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	172,56
Graisses	7,79
Dont acides gras saturés	3,38
glucides	0,64
Dont sucres	0,41
Fibres alimentaires	0,08
Protéines	24,16
Sel	0,31