



# CHEESEBURGER



Réf : E Pain spécial avec des graines de sésame garni d'une préparation de viande de bœuf VBF cuite avec des protéines de soja, accompagnée d'une sauce et de fromage fondu, surgelé.

# 1847

24 pièces  
minimum de  
125 g environ

Ingrédients : Pain spécial aux graines de sésame (44%) (farine de BLE, eau, levure, sucre, SESAME (1.1%), huile de colza, dextrose, sel, conservateur : E282, émulsifiants : E472e-E471, levure désactivée, agent de traitement de la farine : E300) ; Préparation cuite à base de viande de bœuf hachée et de protéines végétales (36%) (viande de bœuf VBF (18%), protéines de SOJA réhydratées (10%), eau, chapelure de BLE, gras de bœuf, sel, fibre de bambou, arôme naturel, sucre caramélisé, fibre de riz) ; sauce (10.4%) [eau, moutarde au vinaigre (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, acidifiant E330, sucre, épices, antioxydant : E224, arômes naturels), sucre, concentré de tomate, oignons, cornichons (affermissant : E509), amidon transformé de maïs, vinaigre, sel, arôme naturel) ; fromage fondu (9.6%) (FROMAGES (5.7%), eau, BEURRE, protéines de LAIT, amidon modifié de maïs, sels de fonte : E331, colorant E160a).

Produit surgelé : à conserver à -18°C.  
Ne pas recongeler un produit décongelé.  
Ne peut être vendu séparément.  
GELAE - RD928 76340 FOUCARMONT

Mise en oeuvre : A réchauffer sans décongélation.  
Préchauffer le four à 180°C. Déballez le cheeseburger puis ôtez lui son chapeau. Placer le chapeau sous le socle avant d'introduire l'ensemble dans le four pendant 20-25 mn environ.  
Servir chaud.

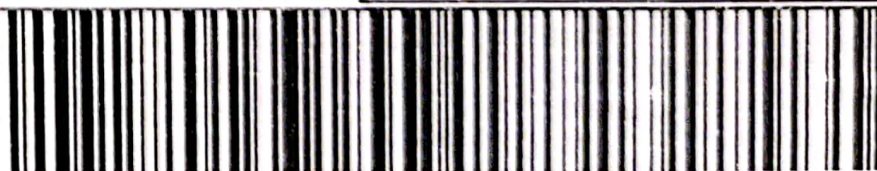
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| ENERGIE :                | 1036 kJ / 247 kcal |
| MATIERES GRASSES :       | 9,2g               |
| dont acides gras saturés | 4,6g               |
| GLUCIDES :               | 29g                |
| dont sucres :            | 3,8g               |
| FIBRES ALIMENTAIRES      | 2,6g               |
| PROTEINES :              | 10g                |
| SEL :                    | 1,32g              |

Poids net: **3 kg**

N° de lot :  
12/07/2022  
A consommer de préférence avant le :  
12/07/2024

FR  
76 278 001  
CE



(01)03255790018477(15)240712(10)120722