Petits Fours Haute Couture +/-13gr

Réf : **11041**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Plateau de 48 pièces, 6 pièces de chaque	Carton de 0.650 kg

Liste des ingrédients	crème 8.8% (lait), sucre, beurre 7.4% (lait), eau, oeufs entiers, chocolat de couverture noir 58% de cacao minimum 3.8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja), lait demi-écrémé, crème de marron 3.3% (marrons, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille), farine de blé (gluten), préparation de pommes caramélisées 3,1% (pommes (pommes, purée de pommes), caramel (sucre, sirop de glucose, eau)), biscuit Joconde (oeufs entiers, sucre, farine de blé (gluten), eau, poudre damandes, farine de pois, poudres à lever : diphosphates carbonates de sodium (contient amidon de blé (gluten)), émulsifiant : mono et diglycérides dacides gras, fécule de pomme de terre, protéines de lait), chocolat de couverture au lait 3% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), poudre damandes 2.4%, jus de citron 2.1% (eau, jus de citron concentré), sirop de glucose, chocolat blanc 1.8% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), compotée de mangues 1.8% (mangues, sirop de glucose, sucre, eau, jus de citron), blanc doeuf, biscuit (blanc doeuf, sucre, poudre damandes, amidon de blé (gluten), farine de blé (gluten), émulsifiant : mono et diglycérides dacides gras, poudre à lever : carbonates dammonium), purée de pommes vertes 1.5% (pommes, sucre, correcteur dacidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), purée de fraises 1.4% (fraise, sucre, eau), praliné noisettes 1.4% (noisettes, sucre), purée de fruit de la passion 1.3% (fruits de la passion, sucre, eau), huile de tournesol, amandes 1.1%, pâte de marron 1.1% (marrons, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), poudre de noisettes 1%, jaune doeuf, framboises 0.9%, groseilles 0.9%, biscuit cacao (farine de blé (gluten), sucre, eau, oeufs entiers, amidon de blé (gluten), poudre de cacao, farine de malt dorge torréfiée (gluten), poudres à lever : carbonates dammonium diphosphates carbonates de sodium (contient amidon de blé (gluten)), poudre de blancs doeufs, émulsifiant : mono et diglycérides dacides gras), purée de mangue 0.9% (mangue, sucre), mascarpone 0.9% (crème de lait, acidifiant : acide citrique), brisures de crêpes dentelles (farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré (lait), lait écrémé en poudre, malt dorge (gluten), sel), noisettes 0.8%, sucre roux, fécule de pomme de terre, purée de citron 0.5% (jus de citron, sucre), mûre 0.4%, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), meringue 0.4% (sucre, blanc doeuf, beurre de cacao), pistaches 0.4%, chocolat de couverture noir 72% de cacao 0.4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), caramel 0.3% (sucre, eau, sirop de glucose), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates phosphates de calcium), beurre de cacao, extrait de café 0.2% (eau, café, sucre), gélatine de boeuf, sucre glace, amidon de maïs, café 0.1%, zestes de citron semi-confits 0.1% (sucre, zestes de citron, pulpe de citron, jus de citron), zestes dorange 0.07%, sucre glace enrobé (sucre, amidon de pois, beurre de cacao), arôme naturel de vanille 0.03%, sel, cannelle, levure chimique (poudres à lever : carbonates de sodium citrates de sodium, farine de blé (gluten)), gélifiant : agar-agar, extrait de vanille Bourbon, grains de vanille épuisée
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Plateau carton - cloche plastique Dimensions : 6cm

Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, soja et produits à base de soja, céréales contenant du gluten, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer la cloche et laissez décongeler 2h à 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1390	Énergie (kcal) : 333	Fibres alimentaires (g) : 2.30
Glucides (g) : 31.50	Dont en sucres (g) : 23.60	Protéines (g) : 4.80
Matières grasses (g) : 20.40	Dont en acides gras saturés (g) : 10.20	Sel (g) : 0.77