Petits Fours Haute Couture +/-13gr

Réf : **11041**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 48 pièces, 6 pièces de chaque	Carton de 0.650 kg

Liste des ingrédients	Monts blancs (financier à la noisette, crémeux aux marrons, chantilly mascarpone et sucre glace). Choux praliné (pâte à chou, crème praliné, amandes effilées, noisettes hachées et sucre glace). Lingots citron (biscuit à la noisette, crémeux citron, préparation gélifiée de citron, chantilly et meringue). Opéras (biscuit Joconde imbibé au café, chocolat, crème au beurre café, ganache chocolat et glaçage chocolat. Dômes fruits rouges (biscuit, croustillant chocolat blanc, préparation de fruits rouges, chantilly et pistache). Tatins de pommes (financier au caramel, amandes, préparation de pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanille et cannelle). Rochers chocolat (biscuit au cacao, croustillant chocolat, mousse chocolat et enrobage chocolat noisette). Spirales mangue (crumble, préparation de mangues, mousse vanille).
Informations complémentaires	Transformé en France
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 le film plastique et laisser décongeler 2h entre 0°C et 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