Mini Torsade Choco PAC 28gr

Réf : **11299**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 100 pièces	Carton de 2.800 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, lactosérum en poudre (lait), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de lait écrémé, extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, arôme naturel), 12% beurre fin (lait), eau, 11% pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille), levure, sucre, oeufs issus de poules élevées au sol, sel, gluten de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicelluloses, acide ascorbique)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme mini gourmandes Prêt à cuire Dimension : L 9.5 x l 3 x E 2cm ± 1.0cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, 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 / présences éventuelles : sésame, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 à 45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 20 unités par plaque. Préchauffage du four 190°C. Cuisson (en four ventilé) environ 13-15 min à 165-170°C, oura ouvert. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1306	Énergie (kcal) : 312	Fibres alimentaires (g) : 2.5

Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 14	Protéines (g) : 6
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 8.6	Sel (g) : 0.7