Fond Rectangle Sucré Beurre 5.3cm

Réf : **11542**

Fournisseur : ST MICHEL

Conditionnement	Carton de 150 pièces	Carton de 1.160 kg

Liste des ingrédients	farine de froment, 24% beurre, sucre, beurre de cacao, isomalt, tréhalose, émulsifiant : lécithines (soja), lactosérum en poudre, sel de cuisine, arôme naturel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Tartelette pâte brisée Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), soja et produits à base de soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler pendant 12 heures entre 0°C et 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 2240	Énergie (kcal) : 536	Fibres alimentaires (g) : 2.3
Glucides (g) : 59	Dont en sucres (g) : 16	Protéines (g) : 7.9
Matières grasses (g) : 29	Dont en acides gras saturés (g) : 18	Sel (g) : 0.1

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr