Mini Pâtisseries Orientales +/-16gr

Réf : **11684**

Fournisseur : DUNE PATISSSERIE

Conditionnement	Carton de 60 pièces	Carton de 1.000 kg

Liste des ingrédients	Corne de gazelle : Amande en poudre, Sucre semoule, Farine de blé, Huile de tournesol, Eau, Oeuf, Confiture abricot (abricot, sucre), Cannelle, Gomme arabic, Fleur d'oranger. Ghriba amande : Amande en poudre, Sucre glace, Sucre semoule, Jaune d'oeuf, Levure, Fleur d'oranger. Bahlawa : Amande grillées, Miel, Sucre glace, Oeuf, Farine deblé, Beurre, Amande, Eau, Sel, Vinaigre. Brewatte: Amande en poudre, Miel, Feuille de pastillas (farine, eau, sel), Huile de tournesol, Sucre semoule, Sucre semoule, Beurre, Grains de sésame, Cannelle, Fleur d'oranger, Noix de muscade. Corne de gazelle sésame : Amande, Grains de sésame, Sucre, Oeufs, Gomme arabic, Fleur d'oranger .
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques, graines de sésame / Présences éventuelles : arachides, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	1 semaine entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h à température ambiante.

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