# Mini Brioche Noire Sésame 10gr

Réf : **11942**

Fournisseur : LA SAVOUREUSE

| | | |
|---|---|---|
| Origine / Fabrication | Transformé en France | |
| Conditionnement | Carton de 4 sachets de 25 pièces | Carton de 1.000 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | mix brioche (farine de blé (gluten), graisse végétale de colza (sirop de glucose, protéines de lait, arôme naturel), sucre, poudre de beurre (beurre (lait), maltodextrines, protéines de lait), gluten de blé, sel, émulsifiant : E471, colorant : E160a, arôme naturel (lait), agent de traitement de la farine : E300), farine de blé (gluten), oeufs, eau, levure, graines de sésame, encre de seiche (mollusque) |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Lieu de fabrication : Orange, France<br>Pâte à brioche noire décor sésame<br>Dimension : Ø 4.5cm<br>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'œufs, graines de sésame, mollusques / présences éventuelles : poissons, soja, fruits à coques, céleri, sulfites |

| | |
|---|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 20 à 30 minutes 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 20-30 minutes entre 0°C et 4°C. |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Énergie (kj) : 1492 | Énergie (kcal) : 355.5 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 44.3 | Dont en sucres (g) : 7.4 | Protéines (g) : 10.6 |
| Matières grasses (g) : 14.5 | Dont en acides gras saturés (g) : 4.3 | Sel (g) : 1.3 |