Entremets Citron 810gr

Réf : **11947**

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 4 pièces	Carton de 3.240 kg

Liste des ingrédients	crème- Sucre - Oeufs entiers - Crumble 12% (farine de blé, sucre, beurre, sel) - Purée de citrons 7 % - Blancs d'oeufs - Huiles végétales (colza, tournesol) - Jus de citrons 2 % - Farine de blé - Sirop de sucre inverti - Beurre de cacao - Jaunes d'oeufs - Gélifiant : pectines - lait entier en poudre - lait écrémé en poudre - Arôme naturel de vanille - Emulsifiant : lécithines de soja - Gousses de vanille épuisées broyées - Stabilisant : carraghénanes - Farine de malt d'orge - Sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : L 36 x l 9cm
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, soja et produits à base de soja / présences éventuelles : arachides, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	5h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortez le produit de son emballage, tranchez les parts avant décongélation puis laissez-les décongeler pendant 5 heures entre 0 et 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1405	Énergie (kcal) : 336	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 36	Dont en sucres (g) : 26	Protéines (g) : 4.80
Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) : 10	Sel (g) : 0.24