

## Petits Fours Éléance Chocolat 14gr

Réf : 11951-U

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 48 pièces, 6 pièces de chaque	Carton de 0.660 kg

Liste des ingrédients	sucre - Crème - Chocolat 10% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja)) - Farine de blé - Beurre - Eau - Oeufs - Blancs D'oeufs - Lait de noix de coco 4% - Chocolat blanc 3% (sucre, beurre de cacao, Lait en poudre entier, Lait en poudre écrémé, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille) - Amandes en poudre - Chocolat noisette gianduja 2% (sucre, pâte de noisettes, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja)) - Chocolat noir 1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja)) - Sirop de glucose - Noix de pécan hachées - Praliné 1% (sucre, noisettes, amandes) - oeufs - Lait entier - Pâte de cacao - Beurre de cacao - Huile et graisse végétale (tournesol) - Lait entier - Lait demi-écrémé - Lait en poudre écrémé - Cacao maigre en poudre - Amidons - Oranges 0.4% - Pâte de noisettes - Gélifiants : pectines, agar-agar, alginate de sodium, carraghénanes - Jaunes D'oeufs - Beurre concentré - Café soluble 0.1% - Sel - Protéines de lait - Matière grasse laitière (lait) - lait en poudre entier - Chocolat blanc 0.03% (sucre, beurre de cacao, lait en poudre entier, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille) - Noisettes hachées - Extrait de malt d'orge - Stabilisant : carraghénanes - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de noix de coco - Emulsifiant : lécithines (soja) - Matière grasse de lait - Arôme naturel de vanille
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice
Allergènes	céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), amandes, noisettes, noix de pécan / 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	5 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 5h entre 0°C et 4°C.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1755	Énergie (kcal) : 421	Fibres alimentaires (g) : 0.00
---------------------	----------------------	--------------------------------

Glucides (g) : 38	Dont en sucres (g) : 30	Protéines (g) : 6.30
Matières grasses (g) : 26	Dont en acides gras saturés (g) : 15	Sel (g) : 0.27