Petits Fours Pâte à Choux 14gr

Réf : **11952-U**

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 44 pièces	Carton de 0.610 kg

Liste des ingrédients	eau - Oeufs - Sucre - Farine de blé - Beurre - Amidons - Lait en poudre entier - Lactose et protéines de Lait - Caramel 1% (sucre, eau) - Praliné 1% (sucre, noisettes, amandes) - Lait en poudre écrémé - Graisse et huile végétale (tournesol, colza) - Sirop de glucose - Beurre de cacao - Pâte de cacao - Pistaches hachées 0,7% - Amandes effilées - Beurre concentré - Chocolat 0.6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja)) - Gélifiants : carraghénanes, pectines - Purée de pistaches 0,3% - Crème - Sel - Matière grasse laitière (lait) - Cacao maigre en poudre - Lait demi-écrémé - Amidon (blé) - Arôme naturel de vanille - Café soluble 0,1% - Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait en poudre entier, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille) - Arôme naturel de pistache - Emulsifiant : lécithines (soja) - Acidifiant : acide citrique - Extrait de spiruline - Stabilisant : carraghénanes
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), noisettes, amandes, pistaches, 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	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) : 1181	Énergie (kcal) : 282	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 32	Dont en sucres (g) : 19	Protéines (g) : 5.5
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 9.3	Sel (g) : 0.5