Entremets Agrumes 950gr

Réf : **12027**

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 4 pièces	Carton de 3.800 kg

Liste des ingrédients	sucre - Crème - Purée de mandarines 11% - Quartiers de mandarine 9% - Eau - Blancs d'oeufs - lait entier - Jus concentré de mandarines 4% - Crème de nougat de Montélimar 3% (amandes, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, albumine d'oeufs, fécule de pomme de terre) - Farine de blé - Nougat de Montélimar 3% (sirop de glucose, amandes, miel, sucre, beurre de cacao, blancs d'oeufs, arôme naturel de vanille) - Huiles végétales (colza, tournesol) - Sirop de glucose - Beurre de cacao - lait entier en poudre - amandes en poudre - Jaunes d'oeufs - Lait écrémé en poudre - Semoule de blé - Gélifiants : pectines et alginate de sodium - beurre - Arôme naturel de vanille - Emulsifiant : lécithines de soja - Epaississant : gomme xanthane - Gousses de vanille épuisées broyées - Farine de malt d'orge - Sel - Stabilisant : carraghénanes - Correcteur d'acidité : acide citrique
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, amandes / 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	4 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortez le produit de son emballage, tranchez les parts avant décongélation puis laissez-les décongeler pendant 4 heures entre 0 et 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1306	Énergie (kcal) : 312	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 36	Dont en sucres (g) : 28	Protéines (g) : 5.5
Matières grasses (g) : 16	Dont en acides gras saturés (g) : 6	Sel (g) : 0.12