

## Mini Cheesecakes 20gr

Réf : 12756

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 48 pièces : 4 recettes de 12 pièces	Carton de 1.000 kg

Liste des ingrédients	crème (lait), farine de blé (gluten), fromage 10,4% (fromage (lait), sel), sucre, amande en poudre, eau, beurre (lait), purée de framboise 4,8% (framboise, sucre), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), sucre roux, lait demi-écrémé, oeufs entiers, jaunes d'oeufs, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 1,5% (sucre, crème (lait), beurre salé au sel de Guérande (lait), stabilisant : carraghénanes), jus de citron à base de concentré 1,1% (eau, jus de citron concentré), sirop de glucose, gélatine de boeuf, chocolat de couverture noir 1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja, tournesol)), caramel 0,9% (sucre, eau, sirop de glucose), fécule de pomme de terre, zeste de citron 0,4%, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissant : diphosphates phosphates de calcium, dextrose), cacao en poudre 0,1%, sel, arôme naturel, arôme naturel de framboise 0,01%	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - calage plastique Dimension : Ø 4cm Absence d'OGM	
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, amandes, oeufs et produits à base d'oeufs, soja et produits à base de soja	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 3h entre 0°C et 4°C.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1496	Énergie (kcal) : 359	Fibres alimentaires (g) : 2
Glucides (g) : 33.20	Dont en sucres (g) : 21.20	Protéines (g) : 6.20

Matières grasses (g) : 21.90	Dont en acides gras saturés (g) : 12	Sel (g) : 0.27
------------------------------	--------------------------------------	----------------