

Eclair Fondant Chocolat 80gr

Réf : 12846

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 6 étuis de 10 pièces	Carton de 4.800 kg

Liste des ingrédients	Eau - Sucre - Oeufs - Farine de blé - Huile de colza - Pâte de cacao - Lactose et protéines de lait - Amidon transformé - Cacao maigre en poudre - Sirop de sucre inverti - Beurre concentré - Fibre de racine de chicorée (inuline) - Gélifiant : carraghénanes - Lait en poudre écrémé - Beurre de cacao - Lait en poudre entier - Sel - Émulsifiant : lécithines (soja).
Allergènes	Oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), 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	6h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 6h entre 0°C et 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 963	Énergie (kcal) : 230	
Glucides (g) : 30	Dont en sucres (g) : 18	Protéines (g) : 4.50
Matières grasses (g) : 10	Dont en acides gras saturés (g) : 3.50	Sel (g) : 0.43