

Rocher Chocolat Noisette 65gr

Réf : 13112

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 16 pièces	Carton de 1.040 kg
Liste des ingrédients	chocolat de couverture noir 58% de cacao 18,9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (soja, tournesol)), crème (lait), chocolat de couverture au lait 16,8% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre, beurre (lait), oeufs entiers, huile de tournesol, lait demi-écrémé, jaunes d'oeufs, amande en poudre, noisette grillée en poudre 2,8%, brisures de crêpes dentelles (farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge (gluten), sel), noisette grillée 2,5%, fécule de pomme de terre, cacao en poudre, farine de blé (gluten), gélifiants : agar-agar - pectines, fleur de sel de Guérande	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - calage plastique Dimension : L 11 x l 2.5 x E 2.5cm Absence d'OGM	
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, amandes, 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	72h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique. Sortir le rocher de son calage. Laisser décongeler 3 heures à 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1969	Énergie (kcal) : 474	Fibres alimentaires (g) : 3.60
Glucides (g) : 32.40	Dont en sucres (g) : 28.20	Protéines (g) : 7.20
Matières grasses (g) : 34.30	Dont en acides gras saturés (g) :	Sel (g) : 0.17

	17.90	
--	-------	--