Cheesecake New-York 1.6kg

Réf : **13147**

Fournisseur : PALACIOS

Origine / Fabrication	Origine Espagne	
Conditionnement	Carton de 1 pièce	Carton de 1.600 kg

Liste des ingrédients	fromage blanc pasteurisé (54%) Lait pasteurisé, Crème (lait), protéine de lait, sel, stabilisant (E-410), conservateur (E-200) et ferments lactiques, biscuit {céréales farine de blé (gluten) et farine de blé complet (gluten), sucre, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, graisse de palme, sirop de sucre, agents levants (E-500ii, E-296 et E-503ii), sirop de fructo-oligosaccharides, sel, émulsifiants (lécithine de soja et lécithine de tournesol)}, chocolat blanc sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant (lécithine de soja) et arôme naturel de vanille, sucre, lait pasteurisé, beurre (lait), dextrose, oeuf liquide pasteurisé, amidon modifié (E-1414), gélatine, poudre de Whey, arôme et sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Gâteau au fromage New York Ø24cm de 14 parts Transformé en Espagne
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja / présences éventuelles : fruits à coques, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	6 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler pendant 6 heures à froid positif (2-6°C).

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1271	Énergie (kcal) : 304	Fibres alimentaires (g) : 3.2
Glucides (g) : 31	Dont en sucres (g) : 17	Protéines (g) : 6.1
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 9.8	Sel (g) : 0.7

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr