

Bouchon Caramel Beurre Salé 10gr

Réf : 13250

Fournisseur : PEYRE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 8 sachets de 25 pièces	Carton de 2.000 kg

Liste des ingrédients	chocolat blanc (Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant de soja E322, arôme naturel de vanille), sucre, farine de blé, eau, poudre d'amande blanche, sirop de caramel 12% (Sirop de sucre, arôme, eau, acidifiant E330, colorant E150b), beurre salé 9% (beurre, sel 3%), huile (huile de tournesol, antimoussant E900), oeuf entier (uf, E200 et E210), patelle (caramel E150b, sulfites de sodium)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 3 x E 2cm
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques, céréales contenant du gluten / présences éventuelles : sulfites, arachides, soja

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	4 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 4h entre 0°C et 4°C.