Petits Fours Tradition 14gr

Réf : **13105**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 48 pièces : 8 recettes de 6 pièces	Carton de 0.700 kg

Liste des ingrédients	sucre, beurre 9,6% (lait), crème 8,4% (crème de lait stabilisant carraghénanes), chocolat de couverture noir 58% de cacao 8,2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de soja) farine de blé (gluten) poudre d'amandes, 6,1% purée dabricot 4,8% (sucre, antioxydant acide ascorbique), oeufs entiers, lait demi écrémé, purée de framboise 3,6% (sucre, framboise), framboise 3,6%, eau, biscuit 2,8% (oeufs entiers, sucre, farine de blé (gluten), eau, poudre d'amandes, farine de pois, poudres à lever diphosphates - carbonates de sodium (contient amidon de blé (gluten)), émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, fécule de pomme de terre, protéines de lait), blancs d'oeufs, fondant (sucre, eau, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, épaississants : agar agar - gomme de caroube), chocolat de couverture 72% de cacao 1,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), jaunes d'oeufs nappage (sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), sucre roux, fraise 1,5%, caramel 1% (sucre, eau, glucose de blé), jus de citron à base de concentré 1%, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 1% (sucre, crème (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande (lait)), préparation pour crème pâtissière 0,9% (sucre, amidon modifié, poudre lait entier, dextrose, épaississants : diphosphates - phosphate de sodium - sulfate de calcium - alginate de sodium, arôme naturel de vanille Bourbon, sel, colorant : caroténoïdes), purée de fraise 0,9% (fraise, sucre, eau), beurre de cacao, fécule de pomme de terre, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates -phosphates de calcium), pistache 0,3% décor en chocolat 0,3% (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille), beurre de cacao, sucre, colorants : anthocyanes - curcumine), sirop de glucose, purée de fraise Mara des bois 0,3% (fraise, sucre), fraise semi-confite 0,3% (fraise, sirop de glucose, eau, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel), huile de tournesol, zeste de citron 0,2%, gélatine de boeuf, extrait de café 0,1%(café, eau, sucre), préparation pâte de pistache 0,1% (sucre, huile de tournesol, pâte d'amande pâte de pistache, arôme naturel, extraits végétaux dorties et dépinards, extrait de curcuma), café 0,1%, poudre de cacao, chocolat de couverture au lait 0,1% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre inverti, zeste de citron semi confit 0,08% (sirop de glucose, zeste de citron, eau, sucre, correcteur dacidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), sel, extrait d'épinard et d'ortie, extrait de vanille Bourbon 0,02%, levure chimique (poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), épaississant : gomme xanthane
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau plastique Dimension : 4.7cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), soja et produits à base de soja, céréales contenant du gluten, amandes, oeufs et produits à base d'oeufs, pistaches

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h entre 0°C et 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1575	Énergie (kcal) : 368	Fibres alimentaires (g) : 2.5
Glucides (g) : 34.9	Dont en sucres (g) : 25.9	Protéines (g) : 6.1
Matières grasses (g) : 22.1	Dont en acides gras saturés (g) : 11.8	Sel (g) : 0.2