

## 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	<p>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 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 dacides gras, fécule de pomme de terre, protéines de lait blancs d oeufs fondant ( eau, sirop de glucose, émulsifiant mono et diglycérides dacides 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 %%( eau, glucose de blé), jus de citron à base de concentré 1 crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 1 %%( crème (crème de lait stabilisant carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande lait préparation pour crème pâtissière 0 9 %%( 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 %%( 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 ( 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 %%( sucre), fraise semi confite 0 3 (sirop de glucose, eau, sucre, correcteur dacidité acide citrique, épaississant gomme xanthane, arôme naturel), huile de tournesol, zeste de citron 0 2 gélatine de boeuf, extrait de café 0 1 %%( eau, sucre), préparation pâte de pistache 0 1 %%( 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 %%( 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 dépinard et dortie, extrait de vanille Bourbon 0 02 levure chimique (poudres à lever diphosphates carbonates de sodium, amidon de blé gluten épaississant gomme xanthane</p>	
Informations complémentaires	<p>Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau plastique Dimension : 4.7cm Absence d'OGM</p>	
Allergènes	<p>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</p>	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C 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) : 2.50
Glucides (g) : 34.90	Dont en sucres (g) : 25.90	Protéines (g) : 6.10
Matières grasses (g) : 22.10	Dont en acides gras saturés (g) : 11.80	Sel (g) : 0.23