

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 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, féculle 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, féculle 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 acidité 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 d'orties 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 acidité acide citrique, antioxydant acide ascorbique), sel, extrait dépinard 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	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