



Moelleux Chocolat Coeur Caramel 100gr

Réf: 12543

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

	de couvertur		n de 2.000 kg	
	de couverture			
	de couverture			
oeufs entiers, chocolat de couverture noir 60% de cacao 16,9% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), caramel au beurre salé 15,0% (sirop de glucose, sucre, lait entier, beurre salé (lait), beurre (lait), eau, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, jus de citron), farine de blé (gluten), beurre (lait), sucre, huile végétale (tournesol ou colza), lait demi-écrémé				
Dimension : Ø 7cm				
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : soja, céleri, fruits à coques, sésame, moutarde, poissons, mollusques				
	n poudre, lait écr icre, huile végéta ion : Ø 7cm produits à base out produits à base	n poudre, lait écrémé en poud icre, huile végétale (tournesol ion : Ø 7cm produits à base de lait (y com et produits à base d'oeufs /	n poudre, lait écrémé en poudre, jus de citr icre, huile végétale (tournesol ou colza), lai ion : Ø 7cm produits à base de lait (y compris le lactose et produits à base d'oeufs / Présences é	n poudre, lait écrémé en poudre, jus de citron), fariné de la cre, huile végétale (tournesol ou colza), lait demi-écrémé ion : Ø 7cm produits à base de lait (y compris le lactose), céréales controduits à base d'oeufs / Présences éventuelles : se

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	5 jours entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 14 minutes.		
	Micro-ondes : 40-50 secondes.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1780	Énergie (kcal) : 427	Fibres alimentaires (g) : 2.60
Glucides (g): 39	Dont en sucres (g) : 26	Protéines (g) : 6
Matières grasses (g) : 27	Dont en acides gras saturés (g) : 13	Sel (g): 0.16