



## Mini Eclair Chocolat 12gr

Réf: 12951

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France		
Conditionnement	Carton de 4 plateaux de	e 36 pièces	Carton de 1.780 kg
Liste des ingrédients	Lait demi-écrémé, chocolat de couverture noir 58% de cacao 27,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja), fondant (sucre, eau, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides dacides gras, épaississants : agar-agar gomme de caroube), préparation pour crème pâtissière 8,9% (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), oeufs entiers, eau, farine de blé (gluten), beurre (lait), sucre, poudre de cacao, huile de tournesol, sel.		
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), soja et produits à base de soja, oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Temps de décongélation		2h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C et 4°C	

## Informations nutritionnelles pour 100g

Recommandations de mise en oeuvre

Énergie (kj) : 1288	Énergie (kcal) : 308	Fibres alimentaires (g) : 3.10
Glucides (g): 38.70	Dont en sucres (g): 33.40	Protéines (g) : 4
Matières grasses (g) : 14.50	Dont en acides gras saturés (g) : 8.50	Sel (g) : 0.25

et 4°C.

Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h entre 0°C