

Bouchon Café Pépites Chocolat 10gr

Réf : 13442

Fournisseur : PEYRE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 8 sachets de 25 pièces	Carton de 2.000 kg

Liste des ingrédients	sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf pasteurisé, poudre d'amande, farine de blé, 10% pépites de chocolats (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : E322, lectine de soja, arôme vanille), beurre, sucre, sucre de canne, oeuf entier pasteurisés (oeuf, conservateurs: acide sorbique, acide benzoïque), margarine allégée (60% matière grasse huiles et graisses végétales raffinées (palme, colza, tournesol, coprah, en proportions variables) eau, 0,8% sel, émulsifiants : mono et diglycérides d'acide gras E471, lecithines E322, acidifiant : acide citrique E330, conservateur : sorbate de potassium, E202, sucre, arômes, colorant : B-carotène E160a), 2,7% extrait de café liquide (café, eau, sucres, (glucose, sucre, sirop de sucre) poudre à lever (pyrophosphate et carbonate de sodium, amidon de maïs)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 3 x E 2cm
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques, céréales contenant du gluten

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	4 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h entre 0°C et 4°C.