

Recommandations de mise en oeuvre



## **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 benzoique),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, lecitines E322, acidifiant : acide citrique E330, conservateur : sorbate de potassium, E202, sucre, arômes, colorant : B-caroténe 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	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		2h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation		4 jours entre 0°C et 4°C	

et 4°C.

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