Petits Fours Saint Germain 14gr

Réf : **10474**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 48 pièces : 8 recettes de 6 pièces	Carton de 0.690 kg

Liste des ingrédients	chocolat noir de couverture 59% de cacao 10.6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja), crème (crème de lait, stabilisant : carraghénanes), sucre, beurre (lait), biscuit joconde (oeufs entiers, sucre, farine de blé (gluten), eau, poudre d'amande, farine de pois, poudre à lever : diphosphates carbonate de sodium (contient amidon de blé (gluten)), émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, fécule de pomme de terre, protéines de lait), farine de blé (gluten), purée de fraise 4.4% (fraise, sirop de sucre), blancs d'oeufs, poudre d'amandes, eau, pommes caramélisées 3.6% (pomme, caramel (sucre, sirop de glucose-fructose, eau), acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), purée d'abricot 2.7% (abricot, sirop de sucre, antioxydant : acide ascorbique), oeufs entiers, fraise 2.5%, purée de framboise 1.9% (framboise, sucre), purée de pommes vertes 1.8% (pomme, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), sirop de glucose, fromage 1.6% (fromage (lait), sel), jus de citron à base de concentré 1.3%, sucre roux, biscuit Joconde au cacao (oeufs entiers, sucre, farine de blé (gluten), poudre de cacao, eau, sucre inverti, farine de malt d'orge torréfiée (gluten), farine de pois, poudre à lever : diphosphates carbonate de sodium (contient amidon de blé (gluten)), émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, fécule de pomme de terre, protéines de lait), jaune d'oeufs, lait demi-écrémé, chocolat noir de couverture 72% cacao 0.6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), huile de tournesol, chocolat de couverture au lait 0.6% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), gélifiant : pectines (stabilisants : diphosphates, phosphates de calcium), fécule de pomme de terre, purée de fraise Mara des bois 0.5% (fraise, sucre), chocolat blanc 0.4% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), brisures de crêpes dentelles (farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré (lait), poudre de lait écrémé, malt d'orge (gluten), sel), caramel 0.4% (sucre, eau, glucose de blé), amande hachée 0.3%, beurre de cacao, extrait de café 0.3% (café, eau, sucre), poudre de cacao, zeste de citron 0.2%, mascarpone (crème de lait, acidifiant : acide citrique), sucre inverti, café 0.1%, zeste d'orange 0.08%, pistache hachée 0.08%, gélifiants : agar-agar pectines, levure chimique (poudre à lever : diphosphates carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), épaississant : gomme de caroube, cannelle, colorant : jus concentré de betterave, sel, arôme naturel de vanille et autres arômes naturels, amidon modifié de pomme de terre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau plastique Dimension : 6cm 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, fruits à coques, oeufs et produits à base d'oeufs

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	24 heures entre 0° 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) : 1453	Énergie (kcal) : 349	Fibres alimentaires (g) : 3.4
Glucides (g) : 30.7	Dont en sucres (g) : 25.3	Protéines (g) : 5.3
Matières grasses (g) : 22	Dont en acides gras saturés (g) : 11.7	Sel (g) : 0.1