



Petits Fours Saint Germain 14gr

Réf : 10474

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 48 pièces, 6 pièces de chaque	Carton de 0.690 kg
Liste des ingrédients	Chocolat noir de couverture 59% de cacac cacao, émulsifiant : lécithine de soja) carraghénanes), sucre, beurre (lait), biscui blé (gluten), eau, poudre d'amande, farine carbonate de sodium (contient amidon diglycérides d'acide gras, fécule de pomme (gluten), purée de fraise 4.4% (fraise, s'd'amandes, eau, pommes caramélisées 3 glucose-fructose, eau), acidifiant : acide opurée d'abricot 2.7% (abricot, sirop de sucrentiers, fraise 2.5%, purée de frambois pommes vertes 1.8% (pomme, sucre, antioxydant : acide ascorbique), nappage pectine, acidifiant : acide citrique), sirop de sel), jus de citron à base de concentré 1.3 (oeufs entiers, sucre, farine de blé (gluter farine de malt d'orge torréfiée (gluten), farinc carbonate de sodium (contient amidon de diglycérides d'acide gras, fécule de pond d'oeufs, lait demi-écrémé, chocolat noir de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifia vanille), huile de tournesol, chocolat de colait entier, beurre de cacao, pâte de cacanaturel de vanille), gélifiant : pectines (stabcalcium), fécule de pomme de terre, puré sucre), chocolat blanc 0.4% (sucre, be émulsifiant : lécithine de soja, arôme refentelles (farine de blé (gluten), sucre, écrémé, malt d'orge (gluten), sel), caranamande hachée 0.3%, beurre de cacao, poudre de cacao, zeste de citron 0.2%, acide citrique), sucre inverti, café 0.1%, acide citrique),	it joconde (oeufs entiers, sucre, farine de de de pois, poudre à lever : diphosphates de blé (gluten)), émulsifiant : mono et de de terre, protéines de lait), farine de blé sirop de sucre), blancs d'oeufs, poudre 3.6% (pomme, caramel (sucre, sirop de citrique, antioxydant : acide ascorbique), re, antioxydant : acide ascorbique), oeufs se 1.9% (framboise, sucre), purée de correcteur d'acidité : acide citrique, (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : e glucose, fromage 1.6% (fromage (lait), re, sucre roux, biscuit Joconde au cacao n), poudre de cacao, eau, sucre inverti, ne de pois, poudre à lever : diphosphates blé (gluten)), émulsifiant : mono et ne de terre, protéines de lait), jaune de couverture 72% cacao 0.6% (pâte de lait : lécithine de soja, arôme naturel de pouverture au lait 0.6% (sucre, poudre de lait co, émulsifiant : lécithine de soja, arôme bilisants : diphosphates, phosphates de lait entier, naturel de vanille), brisures de crêpes beurre de cacao, poudre de lait entier, naturel de vanille), brisures de crêpes beurre concentré (lait), poudre de lait nel 0.4% (sucre, eau, glucose de blé), extrait de café 0.3% (café, eau, sucre), mascarpone (crème de lait, acidifiant : zeste d'orange 0.08%, pistache hachée, levure chimique (poudre à lever : on de blé (gluten)), épaississant : gomme entré de betterave, sel, arôme naturel de modifié de pomme de terre.
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le céréales contenant du gluten, fruits à coqu	

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	24h entre 0°C et 4°C
	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) : 3.40
Glucides (g): 30.70	Dont en sucres (g): 25.30	Protéines (g) : 5.30
Matières grasses (g) : 22	Dont en acides gras saturés (g) : 11.70	Sel (g): 0.08