



Petits Fours Passion Chocolat 14gr

Réf: 13104

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

| Origine / Fabrication | Transformé en France | | |
|-----------------------|--|--|--|
| Conditionnement | Carton de 48 pièces, 12 pièces de chaque | Carton de 0.680 kg | |
| Liste des ingrédients | émulsifiant : lécithines), crème (lait), cho poudre de lait entier, beurre de cacao, pâ arôme naturel de vanille), blanc d'oeuf, be cacao 4,2% (oeuf entier, sucre, farine de farine de malt d'orge torréfiée (gluten), é gras, farine de pois, poudre à lever : diph amidon de blé (gluten)), fécule de pomme amande en poudre, chocolat blanc 3,6% écrémé, matière grasse laitière anhydre naturel de vanille), sucre, plaquette de c beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de au lait et aux noisettes gianduja 2,5% (suc lait entier, pâte de cacao, émulsifiant (tournesol, colza), sucre glace, brisure c sucre, lait demi-écrémé, beurre concentre poudre de noisettes grillées 1%, gélatine 0,2% (fruits secs (amandes, noisettes), 0,1%, caramel liquide aromatique (sucre, grillées hachées 0,1%, café 0,1%, se | Lait demi-écrémé, chocolat noir 13% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), crème (lait), chocolat de couverture au lait 9,3% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille), blanc d'oeuf, beurre (lait), farine de blé (gluten), biscuit au cacao 4,2% (oeuf entier, sucre, farine de blé (gluten), poudre de cacao, eau, miel, farine de malt d'orge torréfiée (gluten), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, farine de pois, poudre à lever : diphosphates carbonates de sodium (contient amidon de blé (gluten)), fécule de pomme de terre, protéines de lait), jaune d'oeufs, amande en poudre, chocolat blanc 3,6% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait écrémé, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre, plaquette de chocolat noir 2,6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), chocolat au lait et aux noisettes gianduja 2,5% (sucre, noisettes, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja), huiles végétales (tournesol, colza), sucre glace, brisure de crêpe dentelle (farine de blé (gluten), sucre, lait demi-écrémé, beurre concentré (lait), sel), cacao en poudre, sucre roux, poudre de noisettes grillées 1%, gélatine de boeuf, pistache hachée 0,3%, praliné 0,2% (fruits secs (amandes, noisettes), sucre), sucre inverti, pâte de noisettes 0,1%, caramel liquide aromatique (sucre, eau), amandes hachées 0,1%, noisettes grillées hachées 0,1%, café 0,1%, sel, levure chimique (poudre à lever : diphosphates carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), amidon modifié de | |
| Allergènes | Lait et produits à base de lait (y compris le fruits à coques, oeufs et produits à base c | | |
| | | | |

| 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 | |
| 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) : 1832 | Énergie (kcal) : 440 | Fibres alimentaires (g) : 3.4 |
|---------------------|----------------------|-------------------------------|
|---------------------|----------------------|-------------------------------|





| Glucides (g): 35 | Dont en sucres (g) : 29.9 | Protéines (g) : 7.4 |
|-----------------------------|--|---------------------|
| Matières grasses (g) : 29.3 | Dont en acides gras saturés (g) : 14.4 | Sel (g) : 0.19 |