

Croquant Gianduja Caramel +/-13gr

Réf : 13477

Fournisseur : PRIMEL TRAITEUR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 plateaux de 42 pièces	Carton de 1.700 kg

Liste des ingrédients	17% farine de blé, 17% crème fraîche fluide, 13% beurre, 12% chocolat de couverture noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), 9.3% crème de caramel au beurre salé (sucre, crème fraîche liquide, beurre salé au sel de Guérande), lait entier, sucre, 5.0% chocolat aux noisettes gianduja (sucre 2,3%, noisettes 1,5%, pâte de cacao 0,7%, beurre de cacao 0,3%, émulsifiant : lécithine de soja), 4.9% noisette hachée grillée, oeuf entier PPA, jaune d'oeuf, poudre à lever (disphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs), huile de tournesol, fleur de sel de Guérande
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base de d'oeufs, soja et produit à base de soja, lait et produit à base de lait (y compris le lactose), fruits à coques / présences éventuelles : crustacés, poissons, moutarde, sésame

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3h 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 décongeler au réfrigérateur 3h entre 0°C et 4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1958	Énergie (kcal) : 471	Fibres alimentaires (g) : 1.20
Glucides (g) : 35	Dont en sucres (g) : 16	Protéines (g) : 5.80
Matières grasses (g) : 34	Dont en acides gras saturés (g) : 20	Sel (g) : 0.85