

Bouchon Vanille Framboise +/-10gr

Réf : 13506

Fournisseur : SPECIALITES GOURMANDES

Conditionnement	Carton de 180 pièces	Carton de 1.800 kg
-----------------	----------------------	--------------------

Liste des ingrédients	blanc d'oeuf Français, beurre Français, farine de blé (Gluten) Français, sucre cristal, poudre d'amande, sucre glace, framboises 12%, lait, Arôme vanille 1.3 %, levure
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Bouchon 2 x 2 cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coques / présences éventuelles : Soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler au froid. Pour récupérer son moelleux d'origine il peut être réchauffé 1 ou 2 minutes four très chaud Temp.180°

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1594	Énergie (kcal) : 382	Fibres alimentaires (g) : 2.9
Glucides (g) : 43.7	Dont en sucres (g) : 40.8	Protéines (g) : 4.8
Matières grasses (g) : 21.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 0