Sablé Chocolat Griotte 80gr

Réf : **13526**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 16 pièces	Carton de 1.280 kg

Liste des ingrédients	farine de blé (gluten), purée de griotte 15.7% (griotte, sucre, eau), crème (lait), sucre, chocolat de couverture noir 8.0% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine), beurre (lait), sirop de glucose, eau, jaune d'oeuf, compotée de griotte semi-confite 3.4% (griotte, sucre, eau, épaississant : pectine et gomme xanthane, arôme naturel), poudre de cacao 2.0%, lait demi-écrémé, copeau de chocolat noir 1.2% (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse laitière (lait), émulsifiant : lécithine, arôme naturel de vanille), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissant : diphosphates - phosphates de calcium), jus de citron à base de concentré, gélatine bovine, agent de texture : agar-agar, fécule de pomme de terre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau plastique Dimension : Ø 6.5cm Absence d'OGM
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / présences éventuelles : sésame, soja, céleri, moutarde, mollusques, crustacés, poissons, sulfites, arachides, lupin, fruits à coque

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Déchirer le calage au niveau des encoches pour démouler les produits. Retirer la languette plastique et laisser décongeler 4h à +4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1309	Énergie (kcal) : 313	Fibres alimentaires (g) : 2.80

Glucides (g) : 36	Dont en sucres (g) : 24	Protéines (g) : 4.60
Matières grasses (g) : 16	Dont en acides gras saturés (g) : 10	Sel (g) : 0.10