



## L'intense Fraise 85gr

Réf : 13528

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

| Tournessal Fire and Early Services |   |                  |                                |  |
|------------------------------------|---|------------------|--------------------------------|--|
| Origine / Fabrication              | Transformé en France  |                  |                                |  |
| Conditionnement                    | Carton de 16 pièces   |                  | Carton de 1.360 kg             |  |
| Liste des ingrédients              | Crème (lait), purée de fraise 14,3% (fraise, sucre), sucre, beurre (lait), jaune doeuf, mascarpone (crème, lait, correcteur d'acidité: acide citrique), oeuf entier, farine de blé (gluten), purée de framboise (framboise, sucre), préparation à base de fraise 2,5% (sucre, fraises, sirop de glucose, eau, jus de citron), chocolat blanc 2,3% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait écrémé, matière grasse laitière, émulsifiant: lécithines (soja), arôme naturel de vanille), sirop de glucose, jus de citron vert, huile de tournesol, brisure de crêpes dentelle 0,7% (farine de blé (gluten), sucre, lait demi-écrémé, beurre concentré (lait), sel), arôme naturel de vanille 0,4%, amidon de pomme de terre, zeste de citron jaune, préparation gélifiante (gélifiant: pectine, affermissant: diphosphate phosphate de calcium, dextrose), gélifiant: agar-agar, épaississant: gomme de caroube, levure chimique (poudre à lever: carbonate de sodium citrate de sodium, farine de blé (gluten)), poudre de vanille épuisée 0,03%, fleur de sel de Guérande. |                  |                                |  |
| Informations complémentaires       | Dimension : Ø 7cm   |                  |                                |  |
| Allergènes                         | Oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), soja et produits à base de soja / Présences éventuelles : poissons, fruits à coque  |                  |                                |  |
| Conditions de conservations        |   | Produit surgelé, | à conserver à -18°C. Ne jamais |  |

| 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 | 72h entre 0°C et 4°C  |  |  |
| Recommandations de mise en oeuvre        | Retirer le film plastique et laisser décongeler 4h entre 0°C et 4°C. Quil soit simplement dressé avec des fraises entières ou de façon plus élaborée, la finition épurée de ce dessert à lassiette, offre aux restaurateurs une grande liberté de dressage pour leurs cartes estivales. |  |  |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| Énergie (kj) : 1302 | Énergie (kcal) : 314    | Fibres alimentaires (g): 0.90 |
|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Glucides (g): 17    | Dont en sucres (g) : 15 | Protéines (g) : 3             |





Matières grasses (g): 25 Dont en acides gras saturés (g): 16 Sel (g): 0.16