



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