

Douceur Crème Brulée 90gr

Réf : 13529

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 20 pièces	Carton de 1.800 kg

Liste des ingrédients	crème 61,1% (lait), sucre 12,7%, jaune d'oeuf, poudre d'amande, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, agent gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), oeuf entier, beurre (lait), huile de tournesol, fécule de pomme de terre, arôme naturel de vanille 0,1%, fécule de manioc, fleur de sel de Guérande, poudre de vanille épuisée 0,03%, graines de vanille épuisées 0,008%
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - sachet plastique Dimension : Ø 7cm Absence d'OGM
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), Fruits à coque / Présences éventuelles : gluten, sulfites, mollusques, 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	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. Ce dessert surgelé, une fois décongelé, se dresse à l'assiette. Saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau, pour retrouver tous les marqueurs de ce dessert reconnu à travers le monde.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1489	Énergie (kcal) : 359	Fibres alimentaires (g) : 0.40
Glucides (g) : 17	Dont en sucres (g) : 16	Protéines (g) : 4.20
Matières grasses (g) : 30	Dont en acides gras saturés (g) : 16	Sel (g) : 0.20