



Cône Gaufré Neutre Noir 4.5gr

Réf: 13559

Fournisseur : CONFILETAS

Conditionnement	Carton de 140 pièces	Carton de 0.630 kg	
Liste des ingrédients	farine de blé (farine de blé, agent de traitement de la farine : L-cystéine), édulcorant, lactitol, matière grasse alimentaire (huiles et graisses végétales de noix de coco entièrement hydrogénées), émulsifiant : lécithine de soja, sel, colorant : colorant noir (charbon, glycérine, propylène glycol), vert colorant (complexe cuivrique de chlorophylline, sirop de glucose, eau déionisée, potassium, (hydroxyde), enrobage 12,5% : huiles et graisses de palme, huile de tournesol, colorant : bêta-carotène		
Informations complémentaires	Ingrédients origine UE Absence d'OGM Dimension : H 78 +/- 3mm x Ø 30 +/- 1mm Poids : 4.5 +/- 0.5gr		
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produ / Présence éventuelle : moutarde	uits à base de lait (y compris lactose), soja	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri des odeurs fortes et de la lumière
Recommandations de mise en oeuvre	A utiliser en boulangerie, qu'elle soit artisanale ou industrielle, restaurants, hôtels, traiteurs et à domicile , pour garnir selon vos envies et vos recettes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1921	Énergie (kcal) : 456	Fibres alimentaires (g): 0
Glucides (g) : 75.9	Dont en sucres (g) : 4.12	Protéines (g) : 7.1
Matières grasses (g) : 13.1	Dont en acides gras saturés (g) : 7.3	Sel (g) : 0.6