

Cheesecake San Sebastian 95gr

Réf : 13575

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 40 pièces	Carton de 3.800 kg
-----------------	---------------------	--------------------

Liste des ingrédients	fromage origine UE 33,2% (fromage (lait), sel), crème (lait), sucre, oeuf entier, mascarpone (crème de lait, correcteur d'acidité : acide citrique), farine de blé (gluten), fécule de pomme de terre, arôme naturel de vanille, sel
Informations complémentaires	Transformé en France Recette traditionnelle du Pays-Basque Espagnol Calibre : Ø 7 cm Absence d'OGM
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeuf et produits à base d'oeuf, céréale contenant du gluten / Présences éventuelles : soja, céleri, fruits à coques, sésame, moutarde, poisson, crustacés, mollusques, sulfites, arachide, lupin

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3h à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48h maximum entre 0 et +4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler, pour un remise en oeuvre simple et rapide Peut être facilement personnalisé selon l'inspiration du chef ou de la saison. En dressage à l'assiette, accompagnez le San Sebastian Cheesecake d'un coulis de fruits rouges, d'une sauce chocolat ou d'un trait de caramel et de noisettes torréfiées. Il intégrera aussi parfaitement une formule déjeuner en vente à emporter.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1275	Énergie (kcal) : 307	Fibres alimentaires (g) : 0.1
Glucides (g) : 21.2	Dont en sucres (g) : 19.9	Protéines (g) : 4.7
Matières grasses (g) : 22.6	Dont en acides gras saturés (g) : 15.3	Sel (g) : 0.53