



Cheesecake San Sebastian 95gr

Réf: 13575

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

ne / Fabrication	Transformé en France			
ditionnement (Carton de 40 pièces		Carton de 3.800 kg	
des ingrédients				
1	fromage origine UE 33,2% (fromage (lait), sel), crème (lait), sucre, oeuf entier, mascarpone (crème de lait, correcteur dacidité : acide citrique), farine de blé (gluten), fécule de pomme de terre, arôme naturel de vanille, sel			
Informations complémentaires				
	Recette traditionnelle du Pays-Basque Espagnol Dimension : Ø 7cm Absence d'OGM			
-	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				
		remise en oeuvre	astique et laisser décongeler, pour un simple et rapide ent personnalisé selon linspiration du chef	
		Cheesecake dun chocolat ou dun t	assiette, accompagnez le San Sebastian coulis de fruits rouges, dune sauce rait de caramel et de noisettes torréfiées. parfaitement une formule déjeuner en	
ditions de conservations ps de décongélation e de vie estimée après décong	céréale contenant du g sésame, moutarde, pois	Produit surgelé, recongeler un pro 3h à +4°C 48h maximum er Retirer le film pl remise en oeuvre Peut être facileme ou de la saison. En dressage à la Cheesecake dun chocolat ou dun t II intégrera aussi	éventuelles : soja, céleri, fruits à ollusques, sulfites, arachide, lup à conserver à -18°C. Ne duit décongelé astique et laisser décongeler, simple et rapide ent personnalisé selon linspiration essiette, accompagnez le San San coulis de fruits rouges, dur rait de caramel et de noisettes te parfaitement une formule déj	





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