Petits Fours Art Déco 11.5gr

Réf : **12968**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 48 pièces : 6 recettes de 8 pièces	Carton de 0.550 kg

Liste des ingrédients	crème 10,7% (lait), sucre, beurre 6,4% (lait), lait demi-écrémé, oeuf entier, eau, farine de blé (gluten), amande en poudre 4,4%, compotée de mangue semi confite 4.2% (mangue, sirop de glucose, sucre, jus de citron), chocolat de couverture noir 3,9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine), purée de fraise 3,6% (fraise, sucre, eau), purée de fruit de la passion 3.5% (fruit de la passion, sucre, eau), chocolat de couverture au lait 3,3% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: lécithines (soja), arôme naturel de vanille), purée de framboise 3,1% (framboise, sucre), framboise 3,1%, purée de mangue 2,8%, génoise au cacao 2,4% (sucre, oeuf, farine de blé (gluten), cacao maigre en poudre, blanc d'oeuf, miel, eau, agent levant (tartrate de potassium, bicarbonate de sodium)), jaune d'oeuf, noix de coco râpée 1,7%, sirop de glucose, sucre glace, purée de fraise mara des bois 1,1% (fraise, sucre), fromage blanc 1,1% (lait), blanc d'oeuf, sucre roux, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 0,8% (sucre, crème (lait), beurre (lait), miel, sel de Guérande, fleur de sel de Guérande), noisette hachée 0,7%, purée de noix de coco 0,7% (eau, lait de coco poudre (lait), lait de coco, sucre), caramel 0,7% (sucre, eau, sirop de glucose), chocolat au lait et aux noisettes gianduja 0,6% (sucre, noisettes, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (soja)), huile de tournesol, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates phosphates de calcium), beurre de cacao, brisure de crêpes dentelle (farine de blé (gluten), sucre, lait demi-écrémé, beurre concentré (lait), sel), amidon de pomme de terre, gélatine de boeuf, amande 0,3%, sirop de sucre inverti, arôme naturel de noix de coco 0,2% (contient du lait), jus de citron vert, jus de citron à base de concentré, sel, extrait de vanille Bourbon 0,03%, fleur de sel de Guérande 0,01%, épaississant : gomme de xanthane, colorant (jus concentré de betterave)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Plateau carton - cloche plastique Dimensions : 4.7cm Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, céréale contenant du gluten, amande, soja, noisette / Présences éventuelles : fruits à coques, crustacés, poissons, moutarde, sésame

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique avant décongélation.

	Laissez-les à température ambiante avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail ou évènement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1287	Énergie (kcal) : 309	Fibres alimentaires (g) : 2.4
Glucides (g) : 27	Dont en sucres (g) : 22	Protéines (g) : 5
Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) : 10	Sel (g) : 0.3