Mini Canelé Champignons Truffe 10gr

Réf : **13628**

Fournisseur : GIRONDE PÂTISSERIE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 6 boîtes de 12 pièces	Carton de 0.720 kg

Liste des ingrédients	eau, farine de blé, préparation champignons (14,6%) (champignon % EN COURS, huile de tournesol, eau, huile dolive, fromage (contient lait), sel, fécule de manioc, arôme naturel saveur truffe, fécule de pomme de terre, jus de citron concentré), lait demi-écrémé en poudre, huile de tournesol, poudre dufs entiers, sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster chaud Forme cylindrique avec cannelures Dimension : Ø 2.5 x E 3cm Absence d'additifs Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer lemballage. Préchauffer votre four à 180°C et réchauffer le produit entre 3 et 5 minutes. Laisser refroidir et déguster tiède.