



## 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	Absence d'additifs Absence d'OGM Forme cylindrique avec cannelures	
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	24h entre 0° et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C 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.	