

Cookie Cacao 3 Chocolats 80gr

Réf : 13714

Fournisseur : ST MICHEL

Conditionnement	Carton de 56 pièces	Carton de 4.480 kg
-----------------	---------------------	--------------------

Liste des ingrédients	farine de BLÉ (GLUTEN), sucre, OEUFS, margarine huiles végétales raffinées (palme, colza), graisses végétales raffinées (palme, colza), eau, émulsifiants : lécithines (colza, tournesol), mono- et di glycérides d'acides gras (colza, tournesol); sel, sucre, acidifiant : acide citrique, arômes naturels, colorant : bêta-carotène naturel, huile de colza, pépites de chocolat noir 6.7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), pépites de chocolat blanc 6.7% (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), pépites de chocolat au lait 6.7% (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), poudre de cacao 3%, poudre à lever (farine de BLÉ (GLUTEN), carbonate acide de sodium, citrate de sodium), sirop de sucre inverti, sel, sirop de candi
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Pépites trois chocolats Dimension : Ø 12 x E 1.6cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Présences éventuelles : fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	1 heure entre 0 et 4° C
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours à l'air libre
Recommandations de mise en oeuvre	Après décongélation, consommer les produits jusqu'à 4 jours à l'air libre ou dans les 6 jours dans un emballage fermé.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1979	Énergie (kcal) : 473	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 60	Dont en sucres (g) : 37	Protéines (g) : 7



Matières grasses (g) : 22	Dont en acides gras saturés (g) : 8.4	Sel (g) : 0.51
---------------------------	---------------------------------------	----------------