Cookie Cacao 3 Chocolats 80gr

Réf : **13714**

Fournisseur : ST MICHEL

Origine / Fabrication	Transformé en France	
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 jusquà 4 jours à lair 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) : 0.5