

Cookie Pépites Chocolat 80gr

Réf : 13715

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, pépites chocolat au lait 10.3% (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), pépites de chocolat noir 10.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), 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, 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 chocolat noir et lait Dimension : Ø 12 x E 1.6cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du blé, lait et produits de lait (y compris lactose), soja, oeufs et produits à base d'oeufs / 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	Une cuisson quasi minute pour des produits frais toute la journée. Plus le four sera chaud, plus le cookie sera petit. 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) : 1 939	Énergie (kcal) : 462	Fibres alimentaires (g) : 0
----------------------	----------------------	-----------------------------

Glucides (g) : 64	Dont en sucres (g) : 38	Protéines (g) : 6.7
Matières grasses (g) : 20	Dont en acides gras saturés (g) : 7.3	Sel (g) : 0.5