

Flan Pâtissier Ø22cm

Réf : 13735

Fournisseur : EMMI DESSERT

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 pièces	Carton de 4.590 kg

Liste des ingrédients	LAIT écrémé (origine France), CRÈME, sucre, semoule de BLÉ dur, OEUF, amidon modifié, BEURRE, farine de BLÉ ,eau, sucre roux, arôme naturel de vanille, sel, grains de vanille épuisée, épaississant : E412, extrait de carthame
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Flan pâtissier, cuit surgelé Dimension : Ø 22cm Moule aluminium Pièce de 1.53kg Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), céréales contenant du blé, oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : fruits à coques, sésame, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours maximum entre 0 et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Ne pas décongeler le produit. Réchauffer le produit 25 à 30min à 180°C, laisser refroidir avant dégustation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1006	Énergie (kcal) : 241	Fibres alimentaires (g) : 0,5
Glucides (g) : 27	Dont en sucres (g) : 17	Protéines (g) : 3,8
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 8,7	Sel (g) : 0,29