

Lingot Framboise Nougat 60gr

Réf : 13742-U

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 16 pièces	Carton de 0.960 kg
-----------------	---------------------	--------------------

Liste des ingrédients	crème (lait), framboise 13,2%, purée de framboise 12,8% (framboise, sucre), sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, matière grasse laitière, émulsifiant : lécithine (soja), arôme naturel de vanille), beurre (lait), oeuf entier, farine de blé (gluten), crème de nougat 4,3% (amandes blanchies grillées, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, blanc d'oeuf, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile de tournesol)), sablé crêpe dentelle (farine de blé (gluten), sucre, lait demi-écrémé, beurre concentré (lait), sel), jaune d'oeuf, jus de citron vert, mascarpone (crème laitière (lait), lait, acidifiant : acide citrique), huile de tournesol, pistache hachée, amandes hachées, gélifiant (préparation gélifiante (gélifiant : pectine, affermissant : diphosphate - phosphate de calcium, dextrose), agar-agar), amidon de maïs, fécule de pomme de terre, épaississant : gomme de caroube, fleur de sel de Guérande
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), soja, oeufs et produits à base d'oeufs, amandes, pistaches, céréales contenant du gluten / présences éventuelles : crustacés, poisson, moutarde, sésame, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4 heures à +4°C/40°F
Durée de vie estimée après décongélation	72 heures maximum entre 0 et +4 °C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirez le film plastique. Retirez le dessert de son plateau.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1294	Énergie (kcal) : 311	Fibres alimentaires (g) : 2.7
Glucides (g) : 27.8	Dont en sucres (g) : 21.5	Protéines (g) : 4.1
Matières grasses (g) : 19.7	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 0.19