# L'Opéra 65gr

Réf : **12580**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

| | | |
|---|---|---|
| Conditionnement | Carton de 16 pièces | Carton de 1.040 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | biscuit 22.8% (oeuf entier, sucre, farine de blé (gluten), eau, amande en poudre, farine de pois, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium (contient amidon de blé (gluten)), émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, fécule de pomme de terre, protéines de lait), eau, sucre, beurre (lait), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), crème (lait), chocolat de couverture noir 7.3% 58% de cacao (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), blanc doeuf, chocolat de couverture noir 3.1% 72% de cacao (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), extrait de café 1.5% (café, eau, sucre), café 1.3%, sirop de glucose, poudre de cacao, gélatine de boeuf, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates phosphates de calcium). |
| Informations complémentaires | Chocolat : UE<br>Cacao : hors UE<br>Café : hors UE<br>Dimension : L 11 x l 2.8 x E 2.4cm |
| Allergènes | oeufs et produit à base d'oeufs, céréales contenant du blé, amande, lait et produits à base de lait (y compris lactose), soja / Présences éventuelles : poisson, mollusque, crustacés, céleri, moutarde, sulfites, arachide, lupin, sésame, fruits à coques |

| | |
|---|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 3 heures à +4°C |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h maximum entre 0 et +4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Énergie (kj) : 1438 | Énergie (kcal) : 344 | Fibres alimentaires (g) : 2.2 |
| Glucides (g) : 39.1 | Dont en sucres (g) : 31.8 | Protéines (g) : 4.4 |
| Matières grasses (g) : 18.4 | Dont en acides gras saturés (g) : 10.9 | Sel (g) : 0.17 |