

## L'Opéra 65gr

Réf : 12580

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
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, féculé 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 UE (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	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau plastique Dimension : L 11 x l 2.8 x E 2.4cm Absence d'OGM
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	Retirer le film plastique et laisser décongeler 3 heures à +4°C.

### 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
-----------------------------	---	----------------