Fond Tarte Sablée Nature Ø21cm

Réf : **13777**

Fournisseur : SABLE BRETON

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 9 pièces	Carton de 2.070 kg

Liste des ingrédients	farine de blé farine de BLE, farine de malt, sucre, beurre 28% LAIT, crème, jaune d'oeuf jaune d'OEUFS, acide : E330, poudre à lever agent levant : E450, E500, amidon TARWE, arôme eau, support : E1520, sirop de sucre caramel, épaississant : E415, régulateur d'acidité : E330, conservateur : E202, sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Absence d'OGM Dimension : Ø 21cm Poids : 230gr (+/- 12gr)
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et prpduit à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	2 mois à température ambiante
Recommandations de mise en oeuvre	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 2040	Énergie (kcal) : 488	Fibres alimentaires (g) : 1.5
Glucides (g) : 61.4	Dont en sucres (g) : 30	Protéines (g) : 5.2
Matières grasses (g) : 24.3	Dont en acides gras saturés (g) : 16.9	Sel (g) : 1.2

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr