

Charlotte Fruits Rouges 80gr

Réf : 13826

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 32 pièces	Carton de 2.850 kg

Liste des ingrédients	génoise 21% (farine de blé (gluten), sucre, oeuf, eau, stabilisant : sorbitol, émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, ester de propylène glycol d'acides gras), stabilisant: mono propylène glycol, agent levant: tartrate de potassium, agent levant: bicarbonate de sodium, sel), crème (lait), purée de fruits rouges 12,9% (fraise, groseille, mûres, framboise, cassis, sucre), lait demi-écrémé, cassis 7,8% , framboise 7,6%, eau, sucre, groseille 3,9%, jaune d'oeuf, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, agent gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), fécule de pomme de terre, gélatine de boeuf, arôme naturel de vanille 0,36%, préparation gélifiante (gélifiant : pectine, affermissant : diphosphate phosphate de calcium, dextrose), sucre glace, poudre de vanille épuisée
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau plastique Dimension : Ø 7cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Présences éventuelles : soja, fruits à coques

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

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 788	Énergie (kcal) : 188	Fibres alimentaires (g) : 2
Glucides (g) : 24.1	Dont en sucres (g) : 16.3	Protéines (g) : 4
Matières grasses (g) : 8	Dont en acides gras saturés (g) : 4.6	Sel (g) : 0.15