Torsade Chocolat PAC 90gr

Réf : **13849**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 70 pièces	Carton de 6.300 kg

Liste des ingrédients	eau, farine de BLÉ, pépites de chocolat 15,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), beurre fin (LAIT) 10%, sucre, levure, amidon modifié, OEUFS, sel, lactosérum en poudre (LAIT), gluten de BLÉ, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de LAIT écrémé, extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases), arôme naturel OEUFS issus de poules élevées au sol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme les maxi gourmandes Prêt à cuire Dimension : L 20.5 x l 5.5 x E 2.5cm ± 1.0cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : sésame, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 à 45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 10 unités par plaque Préchauffage du four 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 16-27 min à 165-170°C, oura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1263	Énergie (kcal) : 301	Fibres alimentaires (g) : 2.7

Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 17	Protéines (g) : 5.5
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 8.3	Sel (g) : 0.7