Mini Torsade Cranberries PAC 30gr

Réf : **13868**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 50 pièces	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, beurre fin (LAIT) 12%, cranberries 10%, sucre de canne, sucre, levure, OEUFS issus de poules élevées au sol, amidon modifié, sel, gluten de BLÉ, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, huile de tournesol, stabilisants (lactate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), huile végétale non hydrogénée (coco), sirop de glucose, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel (LAIT), extrait de carotte
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme les mini gourmandes Prêt à cuire Dimension : L 10 x l 3.5 x E 2.5cm ± 1.0cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : sésame, soja, 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) : 20 unités par plaque Préchauffage du four 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 13-15 min à 165-170°C, oura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1229	Énergie (kcal) : 292	Fibres alimentaires (g) : 2.4

Glucides (g) : 44	Dont en sucres (g) : 20	Protéines (g) : 5.3
Matières grasses (g) : 10	Dont en acides gras saturés (g) : 6.6	Sel (g) : 0.7