Mini Finger Praliné PAC 35gr

Réf : **13872**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 sachets de 50 pièces	Carton de 5.250 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, beurre fin (LAIT) 13%, pâte praliné NOISETTE 8% (sucre, NOISETTES 2%, AMANDES 2%, stabilisant (sorbitol), émulsifiant (lécithine de SOJA)), sucre, NOISETTES grillées caramélisées 6% (NOISETTES 3%, sucre, sirop de glucose), levure, OEUFS issus de poules élevées au sol, amidon de maïs, sel, gluten de BLÉ, lactosérum en poudre (LAIT), poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), blanc d'OEUF en poudre, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme les mini gourmandes Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 10.5 ± 0.5 x l 3.5 ± 0.5 x E 2.5cm ± 1.0cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), noisettes, amandes, soja, oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : fruits à coques, sésame

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) : 1353	Énergie (kcal) : 323	Fibres alimentaires (g) : 2.4
Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 14	Protéines (g) : 6.8
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 7.4	Sel (g) : 0.8