

Roulé Praliné Noisettes PAC 100gr

Réf : 13881

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 31 pièces	Carton de 6.200 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, matière grasse composée 14,9% (graisse de palme, eau, graisse de coco, beurre concentré (LAIT), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel, colorant (bêta-carotène d'origine naturelle), correcteur d'acidité (acide citrique)), pâte praliné NOISETTE 7,9% (sucre, AMANDES 1,9%, NOISETTES 1,9%, stabilisant (sorbitol), émulsifiant (lécithine de SOJA)), sucre, OEUFS issus de poules élevées au sol, levure, amidon de maïs, NOISETTES 1,9%, sel, gluten de BLÉ, lactosérum en poudre (LAIT), poudre de LAIT entier, épaississants (alginate de sodium, gomme guar), blanc d'OEUF en poudre, poudre de LAIT écrémé, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alphaamylases, hémicellulases), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Gamme les maxi gourmands Clean Label Bridor Prêt à cuire Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), noisette, amande, 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	24 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	30 à 45 minutes à température ambiante
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 12 unités par plaque Préchauffage du four 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 16-18 min à 165-170°C, aura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1350	Énergie (kcal) : 323	Fibres alimentaires (g) : 2.3
---------------------	----------------------	-------------------------------

Glucides (g) : 37	Dont en sucres (g) : 12	Protéines (g) : 6.5
Matières grasses (g) : 16	Dont en acides gras saturés (g) : 7.1	Sel (g) : 0.8