

Mini Canelé de Bordeaux 17gr

Réf : 10422

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 80 pièces	Carton de 1.360 kg

Liste des ingrédients	eau, sucre, farine de blé (gluten), rhum (France) 8.5%, préparation alimentaire (poudre de lactosérum (lait), matière grasse végétale (coprah), protéines de lait, poudre de lait écrémé), poudre d'oeufs entiers, arôme vanille 0,5%
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - sachet plastique Dimension : Ø 3cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler 2 heures entre 0 et +4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster. Ou passer au four traditionnel chaud sans décongélation préalable entre 5 et 10 minutes à 220°C (Th 7-8) ; laisser refroidir avant de déguster.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1303	Énergie (kcal) : 308	Fibres alimentaires (g) : 1
Glucides (g) : 65	Dont en sucres (g) : 46	Protéines (g) : 4
Matières grasses (g) : 3.5	Dont en acides gras saturés (g) : 2.5	Sel (g) : 0.2