Mini Briochette Brie Truffe 12gr

Réf : **13935**

Fournisseur : MIX BUFFET

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 240 pièces	Carton de 2.880 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ 31,3%, LAIT demi-écrémé, CRÈME liquide, sauce au BRIE 7,4% (BRIE 5,2%, eau, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, amidon, sel), OEUF 6,2%, BEURRE, sucre roux, brisures de truffes noires (truffe noire 2,8%, jus de truffe noire, eau, sel), jaune dOEUF 2,2%, huile de pépins de raisin aromatisée (huile de pépins de raisin raffinée, arôme), graines de chia 1,5% (Salvia hispanica), AVOINE 1,5%, levure de panification, amidon modifié, sel, poivre, farine de SOJA, jus concentré dacérola
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 4.3 x H 3.7cm Transformé en France 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, soja / présences éventuelles : crustacés, poissons, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, mollusques, céréales contenant du gluten

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : préchauffez votre four à 180°C. Placez les mini brioches sur une plaque de cuisson et recouvrez-les de papier aluminium. Réchauffez pendant 13 minutes. Four micro-ondes : utilisation déconseillée. Ce produit doit être consommé après réchauffage.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1304	Énergie (kcal) : 312	Fibres alimentaires (g) : 2.3
Glucides (g) : 34	Dont en sucres (g) : 6.1	Protéines (g) : 7.7
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 8.8	Sel (g) : 1.1