

Mini Tartelette Ananas Passion PAC 35gr

Réf : 13972

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 sachets de 48 pièces	Carton de 5.040 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, fourrage ananas passion 27.4% (purée d'ananas 10.9%, sucre, eau, purée de fruit de la passion 3.2%, amidon modifié (amidon modifié de maïs), correcteurs d'acidité (citrate tricalcique), gélifiant (gomme gellane), arôme naturel (goût ananas), concentré (pomme, carthame et citron), arôme naturel (goût passion)), eau, beurre fin (LAIT) 13%, sucre, noix de coco râpée, poudre de LAIT entier, levure, OEUFS, sel, gluten de BLÉ, levure désactivée, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), épaississant (gomme guar) OEUFS issus de poules élevées au sol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Recette Lenotre Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 7.5 x l 6.5 x E 2cm ±1cm 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°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 24 unités par plaque Préchauffage du four : 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 12-14 min à 165-170°C, oua ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1242	Énergie (kcal) : 296	Fibres alimentaires (g) : 2.1
---------------------	----------------------	-------------------------------

Glucides (g) : 38	Dont en sucres (g) : 14	Protéines (g) : 5.8
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 8.8	Sel (g) : 0.8