Finger Chocolat Caramel 90gr

Réf : **14045**

Fournisseur : OLIVIER STEHLY

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 30 pièces	Carton de 2.700 kg

Liste des ingrédients	crème liquide 30%MG, couverture chocolat blanc 10,5%, couverture chocolat noir 9,8%, margarine, huile de tournesol, farine T55, sucre semoule, eau, amande, poudre damande, sucre glace, couverture chocolat au lait 1,7%, grué cacao, oeuf entier liquide, gélatine de boeuf, sel fin
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Sablé noisette, caramel et ganache chocolat Dimension : 8cm Format individuel
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, amandes, lait et produits à base de lait (y compris lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Conseils de remise en oeuvre : - Sortir lentremets du carton et décongeler 4h entre 0°C et 4°C. Présenter en létat ou garni dun topping de votre choix

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1689	Énergie (kcal) : 391	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 26	Dont en sucres (g) : 19	Protéines (g) : 7.5
Matières grasses (g) : 30	Dont en acides gras saturés (g) : 17	Sel (g) : 0.1