Mini Moelleux Encre Seiche 10gr

Réf : **14052**

Fournisseur : OLIVIER STEHLY

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 200 pièces	Carton de 2.000 kg

Liste des ingrédients	lait UHT, emmental râpé, farine T45, huile de tournesol, oeufs entiers, baking powder, sel, encre de seiche 0,1%
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Base cocktail format mini baba Dimension : Ø 3.6cm
Allergènes	lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten / présences éventuelles : fruits à coques, arachide

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 : - retirer la feuille alimentaire antidérapante et dresser sur plaque. Laisser décongeler 4h entre 0°C et 4°C et présenter en létat ou garni dun topping de votre choix

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1712	Énergie (kcal) : 442	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 31	Dont en sucres (g) : 20	Protéines (g) : 5.6
Matières grasses (g) : 35	Dont en acides gras saturés (g) : 17	Sel (g) : 0.09