

Mini Canelé 16gr

Réf : **13782-C**

Fournisseur : BONCOLAC

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 180 pièces	Carton de 2.880 kg

Liste des ingrédients	sucré 26%, lait demi écrémé du Lot-et-Garonne 21,8%, eau 20,5%, farine de blé 14,1% (gluten), ufs entiers du Lot-et-Garonne 8,8%, rhum des DOM TOM 8%, poudre de lait entier 0,8%, arôme naturel <1%
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Fabriqué dans le Sud-Ouest Gamme « Pâtisseries Fines » Pas d'additif et pas de conservateur Dimensions : Ø 2.5 x E 3cm 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

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	1 heure à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours à +4°C
Recommandations de mise en oeuvre	AU FOUR Réchauffer le canelé à 180°C, pendant 5 minutes. Laisser refroidir 15 minutes afin que le produit retrouve tout son croustillant. En FROID POSITIF (+4°C) Décongeler pendant 1 heure le canelé à +4°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1223	Énergie (kcal) : 289	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 60	Dont en sucres (g) : 44	Protéines (g) : 5.2
Matières grasses (g) : 2.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0.9	Sel (g) : 0.1