Trompe L'Oeil Poire 85gr

Réf : **14154**

Fournisseur : CASIMIRO

Conditionnement	Carton de 12 pièces	Carton de 1.020 kg

Liste des ingrédients	chocolat blanc (cacao min. 25 %) sucre, beurre de cacao, lait en poudre, émulsifiant lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille, crème fraîche pasteurisée crème, stabilisant carraghénane, purée de poire poire, sucre (10 %), antioxydant acide Lascorbique, lait entier UHT, eau, beurre de cacao, coulis de poire sirop de glucosefructose, poires confites (30 %) poires, sirop de glucosefructose, sucre, jus de citron concentré, purée de poire (20 %), sucre, jus d'ananas concentré, correcteurs d'acidité acide citrique, E331, épaississants E406, gomme de caroube, arômes, colorant bêtacarotène E160a, sucre semoule, génoise oeufs, sucre, riz Farine, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, émulsifiant E471, fibres végétales pomme de terre, plantain, maïs, riz, farine de sarrasin , arômes naturels, épaississant E464, amidon de maïs épaississant phosphate de distarch acétylé (pomme de terre) E1414, gélatine alimentaire gélatine animale (porc), colorant jaune liposoluble E102*, E110*, colorant vert colorants E102*, E133. * Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Poire en portion individuelle Format trompe l'oeil
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	3 heures au réfrigérateur
Durée de vie estimée après décongélation	maximum 3 jours
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 3 heures et conserver au maximum 3 jours. Ne pas recongeler.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1433	Énergie (kcal) : 342	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 30.5	Dont en sucres (g) : 28.1	Protéines (g) : 3.1
Matières grasses (g) : 23	Dont en acides gras saturés (g) :	Sel (g) : 0.1

	14.8	