Trompe L'Oeil Cacahuète 100gr

Réf : **14157**

Fournisseur : CASIMIRO

Conditionnement	Carton de 12 pièces	Carton de 1.200 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, lait entier UHT , beurre de cacao, pâte d'arachide arachides grillées, génoise oeufs, sucre, farine de riz, 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, jaune d'oeuf , eau, crème au caramel salé huile de tournesol, sucre, lactosérum en poudre, lait en poudre, lait écrémé en poudre, caramel (8 %) sucre, sirop de glucose, maltodextrines, sel marin (0,3 %), émulsifiant lécithines E322, arômes naturels, colorant E160b, sucre granulé, huile de tournesol, gélatine alimentaire gélatine animale (porc), amidon de maïs, enrobage de chocolat noir extra chocolat noir extra (75,00 %) pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de soja, arôme naturel de vanille, huile de coco, gélifiant en poudre épaississant pectine amidée E440(ii), sucre, stabilisant E450(i), correcteur d'acidité E341(iii)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Mangue en portion individuelle Format trompe l'oeil
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), soja, oeufs et produits à base de 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	3 jours maximum
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler au réfrigérateur pendant 3 heures et conserver au maximum 3 jours.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1616	Énergie (kcal) : 386	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 26.4	Dont en sucres (g) : 25	Protéines (g) : 4.2

Matières grasses (g) : 29.3	Dont en acides gras saturés (g) : 18	Sel (g) : 0.2