



Sablé Citron Meringué 90gr

Réf: 10552

Fournisseur: TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France		
Conditionnement	Carton de 16 pièces		Carton de 1.440 kg
Liste des ingrédients	oeufs entiers, sucre, farine de blé (gluten), jus de citron à base de concentré 13.1%, beurre (lait), poudre damandes, eau, blancs d'oeufs (stabilisant : gomme xanthane), sucre roux, zestes de citron semi-confits 1.4% (sucre, zeste de citron, pulpe de citron, jus de citron), amandes effilées grillées, gélatine de buf, fécule de pomme de terre, épaississant : gomme xanthane		
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Étui carton - plateau plastique Dimension : Ø 7cm Absence d'OGM		
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coques / Présences éventuelles : soja, sésame, céleri, moutarde, mollusques, crustacés, poissons, sulfites, lupin		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Temps de décongélation		4h entre 0°C et 4°	°C

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	4h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Déchirer le calage au niveau des encoches pour démouler les produits. Retirer la languette plastique et laisser décongeler 4h à +4°C.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1367	Énergie (kcal) : 327	Fibres alimentaires (g) : 1.60
Glucides (g): 35.40	Dont en sucres (g) : 24	Protéines (g) : 7.70
Matières grasses (g) : 16.80	Dont en acides gras saturés (g) : 7.60	Sel (g) : 0.10

1/1