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, 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	24 heures entre 0° 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) : 1.6
Glucides (g) : 35.4	Dont en sucres (g) : 24	Protéines (g) : 7.7
Matières grasses (g) : 16.8	Dont en acides gras saturés (g) : 7.6	Sel (g) : 0.1