Truffon 85gr

Réf : **10894**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 16 pièces	Carton de 1.360 kg

Liste des ingrédients	crème (lait), chocolat de couverture noir 58% de cacao minimum 31,8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), meringue 6,7% (sucre, blancs d'oeufs), chocolat 6,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, huile de beurre (lait), émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), jaunes d'oeufs, sucre, oeufs entiers, eau, beurre de cacao
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 à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 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) : 1690	Énergie (kcal) : 407	Fibres alimentaires (g) : 3.4
Glucides (g) : 29.2	Dont en sucres (g) : 27.8	Protéines (g) : 4.7
Matières grasses (g) : 29.3	Dont en acides gras saturés (g) : 18	Sel (g) : 0.06