

Code	Date	Type	UC	Poids
TS0025	24.02.2020	Surgelé	CT	1.040kg



Description :

Grand classique de la pâtisserie française
Portionnable pour différentes utilisations; café gourmand, mignardises

Ingrédients :

Joconde nature 23,4% (**oeuf** entier, sucre, farine de **blé (gluten)** eau, poudre d' **amande**, farine de pois, poudres à lever; diphosphates-carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)** émulsifiant:mono et diglycérides d'acide gras, féculé de pomme de terre, protéines de **lait**, eau, sucre, **beurre**, (**lait**) nappage (sirop de glucose, sucre, gélifiant pectine, acidifiant acide citrique), **crème (crème de lait stabilisant carraghénanes chocolat de couverture noir 73 59 de cacao)** (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant ;lécithine de **soja**, blanc d' **oeuf**, chocolat de couverture noir 3% (72% de cacao,(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant;lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), extrait de café 1,5 %(café,eau, sucre), café 1,4%, sirop de glucose, poudre de cacao, gélatine de boeuf, gélifiant pectines (stabilisants diphosphates - phosphates de calcium)

Utilisation :

Laisser décongeler 3 h à +4°C.

DLC	Conservation	Après ouverture
2 mois	-18°C	À conserver 24h maximum entre 0 et 4 C après décongélation.

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :

Energie	1438KJ / 344Kcal
Matières grasse	18.40
dont acides gras saturés	10.90
Glucide	39.10
dont sucres	31.80
Fibres	2.20
Protéines	4.40
Sel	0.17

Allergènes Majeurs :

Oeufs et ovo produits, céréales contenant du gluten, lait et produits laitiers, fruits à coque (soja et produits dérivés Présence éventuelle de sésame, crustacés, mollusques, poisson, céleri, moutarde, sulfites, arachides, lupin et autres fruits à coque