Fiche Technique

PETITS VERRES SUCRÉS 36PC

Code	Date	Type	UC	Poids
TS1027	*20.05.2021*	*Surgelé*	*CT*	*1.080kg*

Description :

9 P'tits verres chocolat (mousse au chocolat au lait, sauce au cacao, mousse au chocolat noir et crumble au cacao)
9 P'tits verres framboise vanille (crumble, mousse à la vanille, préparation à la framboise, framboise et pistache hachée)
9 P'tits verre façon tiramisu (biscuit cacao imbibé au sirop de café, mousse mascarpone, Chantilly et cacao en poudre)
9 P'tits verres citron meringué (crumble, mousse au citron, meringue, zeste de citron semi confit)

Ingrédients :

__Crème__ (lait), sucre, __lait__ demi écrémé, eau, fromage blanc (__lait__), chocolat de couverture au lait 4,3%(__lait__ entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant; lécithine de __soja__ , arôme naturel de vanille), chocolat de couverture noir 4% (58% de cacao]cacao](pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de __soja,__ jaune d' __oeuf__ , purée de framboise 3,7%(sucre), farine de __blé__ (gluten), __oeuf__ entier, __beurre__ (lait), jus de citron à base de concentré 2,6%(jus de citron concentré), mascarpone 2,5%(__crème (lait)__ , correcteur d'acidité acide citrique), __amande__ en poudre, biscuit cacao 1,5%(farine de __blé__ (gluten), sucre, __oeuf__ entier, eau, amidon de __blé__ (gluten), cacao en poudre, blanc d' __oeuf__ en poudre, poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium (contient amidon de __blé__ (gluten), farine de malt d' __orge__ torréfiée (gluten), blanc d' __oeuf__ , sirop de glucose, sucre roux, cacao en poudre 0,8%, framboise 0,7%, zeste de citron semi confit 0,7%(zeste de citron, eau, jus de citron), extrait de café 0,4%(sucre), fécule de pomme de terre, gélifiants (agar agar, pectines, carraghénanes), beurre de cacao, zeste de citron 0,1%, __pistache__ hachée 0,1%, épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane), amidon de maïs, arôme naturel de vanille 0,07%, gousse de vanille épuisée

Utilisation :

Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4C pendant 2heures

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	*1208KJ / 290Kcal*
Matières grasse	*18.70*
dont acides gras saturés	*11.49*
Glucide	*25.10*
dont sucres	*21.30*
Fibres	*1.60*
Protéines	*4.50*
Sel	*0.09*

Allergènes Majeurs :

Lait,soja,œufs,beurre,blé,orge, amande, pistache.

Phéné Importation SA / Ch. Des Aulx 7 1228 Plan-les-Ouates / 022.884.18.18 / info@phene.ch