

Code	Date	Type	UC	Poids
ER0071	08.12.2017	SURGELÉ	CT	2.640Kg



Description :

Pâte levée, frite à l'huile de tournesol, glaçage saveur chocolat, flocons de chocolat au lait

Ingrédients :

Pâte levée frite (84%) : farine de **BLE**, eau, huile de tournesol, dextrose, sucre, levure, farine de **SOJA**,
poudres à lever : diphosphate disodique - carbonate acide de sodium, **LACTOSERUM** en poudre, sel,
émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras - stéaroyl-2-lactylate de sodium, **GLUTEN** de **BLE**,
OEUF entier en poudre, colorant : caroténoïdes, poudre de **LAIT** écrémé, agent de traitement de la farine:
acide ascorbique. Décor (16%) : glaçage saveur chocolat (sucre, graisses végétales (palmiste, palme), cacao
maigre en poudre* 13%, émulsifiants : lécithine de **SOJA** - tristéarate de sorbitane, arôme naturel), flocons de
chocolat au **LAIT** (sucre, beurre de cacao*, poudre de **LAIT** entier, pâte de cacao*, arôme naturel de vanille),
arôme naturel. (Pourcentage exprimé sur le glaçage). Traces éventuelles de **FRUITS À COQUE**. Les
informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. * Cacao certifié UTZ
100% Mass Balance L'huile de palme contenue dans ce produit participe à
la production d'huile de palme certifiée durable. Certificat n° RSPO-IS 189477, RSPO Member n° 9-1728-16-000-00.

Utilisation :

Sortir du congélateur et laisser décongeler à température ambiante pendant environ 3 heures.

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Maximum 4 jours à température ambiante..

Valeurs Nutritionnelles et énergétiques 100g :

Energie	1512KJ / 361Kcal
Matières grasses	17.00
dont acides gras saturés	6.30
Glucide	45.00
dont sucres	15.00
Fibres	2.50
Protéines	6.70
Sel	1.09

Allergènes Majeurs :

Soja, Œufs, Lait et produits à base de lait,
Céréales contenant du gluten, et Blé