

Fiche Technique

MONT BLANC 8X65G SURGELÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
ER0102	15.05.2020	SURGELÉ	CT	520G



Description :

Entremets individuel pâtissier composé de vermicelles de marron 39%, d'une crème montée vanille 36%, d'un biscuit sablé 23%

Ingrédients :

CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), pâte de marrons confits 19% (marrons 10%, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), crème de marrons 19% (châtaigne 9%, sucre, marrons glacés 0.2% (marrons, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), sirop de glucose, eau, extrait de vanille), farine de **BLE, BEURRE**, jaune d'**OEUF** *pasteurisé sucré (jaune d'**OEUF**, sucre), cassonade, sucre, fécule de pomme de terre, meringue (sucre, blanc d'**OEUF**), sucre décor (sucre, amidon de **BLE**, beurre de cacao), extrait de vanille, amidon de **BLE**, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, gélifiant : carraghénanes, sel fin, gluten de **BLE**, grains de vanille épuisée.

Utilisation :

Sortir du congélateur*** et laisser décongeler dans le réfrigérateur** (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ.

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur** et consommer sous 48 heures maximum

Valeurs Nutritionnelles et énergétiques 100g :

Energie	1470KJ / 351Kcal
Matières grasse	18.00
dont acides gras saturés	12.00
Glucide	43.00
dont sucres	29.00
Fibres	1.30
Protéines	2.80
Sel	0.33

Allergènes Majeurs :

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