

Fiche Technique

FINGER CHOCOLAT AU LAIT 8X85G SURGELÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
ER0106	19.05.2020	SURGELÉ	CT	680G



Description :

Entremets individuel pâtissier composé d'une mousse au chocolat au lait 59%, d'un enrobage chocolat au lait noisette 11%, d'une ganache chocolat au lait 10%, d'une feuilletine chocolat au lait 9%, d'un biscuit noisette 6% -

Ingrédients :

Chocolat au lait 37% (sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille), **CREME (CREME**, stabilisant : carraghénanes), **LAIT** demi-écrémé, pâte de praliné 5,1% (**NOISETTES**, sucre), caramel aromatique au beurre et à la crème (sucre, sirop de glucose, **BEURRE** 15%, **CREME** 5,5%, eau), éclats de crêpe dentelle (farine de **BLE**, sucre, **BEURRE** concentré, **LAIT** écrémé en poudre, malt d'**ORGE**, sel), huile de tournesol, blanc d'**OEUF** * pasteurisé, sucre glace (sucre, antiagglomérant : amidon de maïs), sucre, farine de **BLE**, eau, **NOISETTE** en poudre 0.6%, **BEURRE** concentré, fécule de pomme de terre, gélifiant : carraghénanes, gélatine bovine en poudre, stabilisant : gomme xanthane, gluten de **BLE**.

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 energetiques 100g :

Energie	1798KJ / 432Kcal
Matières grasses	31.00
dont acides gras saturés	18.00
Glucide	32.00
dont sucres	28.00
Fibres	1.20
Protéines	4.50
Sel	0.16

Allergènes Majeurs :

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