Fiche Technique

PETITS FOURS PASSION CHOCOLAT 48PC

Code	Date	Type	UC	Poids
TS1016	*19.05.2020*	*Surgelé*	*CT*	*0.680kg*

Description :

12 Financiers croquants chocolat caramel (financiers au chocolat, disque de chocolat noir, ganache au caramel au beurre salé)
12 Lingots praliné gianduja (financiers à la noisette, croustillant au praliné, crémeux au gianduja, fruits secs)
12 Lingots trois chocolats (biscuits Joconde au cacao, croustillant au chocolat, crémeux au chocolat au lait, glaçage au chocolat blanc)
12 Chocolats façon café viennois (crumbles au cacao, crémeux chocolat café, mousse au chocolat blanc, cacao en poudre)

Ingrédients :

*Financiers croquants chocolat-caramel (financiers au chocolat, disque de chocolat noir, ganache au caramel au beurre salé) Blanc d' **oeuf,** plaquette de chocolat noir (60%de cacao) 13,2 %(pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, émulsifiant;lécithine de **soja,** arôme naturel de vanille), sucre glace, chocolat de couverture au lait 9,5%(poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant lécithine de **soja,** arôme naturel de vanille), **lait** demi écrémé, chocolat de couverture noir (59% de cacao) 7,1%(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant; lécithine de **soja,** crème (crème de **lait,** stabilisant:carraghénanes), **beurre, lait,** Farine de **blé** (gluten), jaune d ' **oeuf** , poudre d' **amandes** , huile de tournesol, poudre de cacao, caramel liquide aromatique (eau, sucre inverti), sucre inverti, gélatine de boeuf, arôme naturel de caramel, sel, levure chimique (poudre à lever;diphosphates-carbonates de sodium, amidon de **blé (** gluten).*
*Lingots praliné gianduja(financiers à la noisette, croustillant au praliné, crémeux au gianduja, fruits secs) **Lait** demi écrémé, chocolat de couverture noir (59%de cacao) 14,8%(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant;lécithine de **soja,** blanc d' **oeuf,** chocolat de couverture au lait 9,8%(poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant;lécithine de **soja** , arôme naturel de vanille), chocolat au lait et aux noisettes gianduja 7,3%(**noisettes,** beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant;lécithine de **soja** , crème (crème de **lait,** stabilisant:carraghénanes), sucre, jaune d' **oeufs** , poudre d' **amandes** , poudre de **noisettes** 3,2% ,brisures de crêpes dentelles (farine de **blé (** gluten), sucre, beurre concentré (**lait)** , **lait** écrémé en poudre, malt d' **orge** (gluten) sel), huile de tournesol, farine de **blé** (gluten), beurre, lait, praliné 0,7%(fruits secs (**amandes, noisettes)** sucre), **amandes** 0,6%, **noisettes** 0,6%,gélatine de boeuf, pâte de **noisettes** 0 4%, **pistache** 0,3%, levure chimique (poudre à lever diphosphates-carbonates de sodium), amidon de **blé** (gluten) sel*
*Lingots trois chocolats (biscuits Joconde au cacao, croustillant au chocolat, crémeux au chocolat au lait, glaçage au chocolat blanc) Chocolat de couverture noir 59%de cacao, 24%(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de **soja**),biscuit joconde cacao 21,7% (**oeuf** entier, sucre, farine de **blé** (gluten), poudre de cacao, eau, sucre inverti, farine de malt d' **orge** torréfiée (gluten) farine de pois, poudre à lever; diphosphates carbonates de sodium (contient amidon de **blé** (gluten) émulsifiant mono et diglycérides d'acides gras, fécule de pomme de terre, protéines de **lait** , chocolat de couverture au lait 15,2%(poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant;lécithine de **soja,** arôme naturel de vanille), chocolat blanc 12,3%(beurre de cacao, poudre de **lait** entier, émulsifiant; lécithine de **soja,** arôme naturel de vanille), crème (crème de **lait,** stabilisant carraghénanes), **lait** demi écrémé, huile de tournesol, jaune d' **oeufs** , brisures de crêpes dentelles (farine de **blé** (gluten), sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d' **orge** (gluten) sel), sucre inverti.*
*Chocolats façon café viennois (crumbles au cacao, crémeux chocolat café, mousse au chocolat blanc, cacao en poudre) Crème (crème de **lait,** stabilisant carraghénanes), **lait** demi écrémé, beurre (**lait)** farine de **blé** (gluten) poudre d' **amandes** , chocolat de couverture noir 59% de cacao] 6 %(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de **soja,** sucre, chocolat blanc 4,6%(beurre de cacao, poudre de **lait** entier, émulsifiant;lécithine de **soja,** arôme naturel de vanille), sucre roux, jaune d' **oeufs,** poudre de cacao, chocolat de couverture au lait 3%(poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant; lécithine de **soja,** arôme naturel de vanille), gélatine de boeuf, café 0,4%, amidon modifié de pomme de terre, sel*

Utilisation :

Retirer le film plastique avant décongélation Laisser décongeler à 4 C pendant 2 h

DLC	Conservation	Après ouverture
2 mois	*-18°C*	*À conserver 72h maximum entre 0 et 4 C après décongélation.*

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	*1830KJ / 440Kcal*
Matières grasse	*29.30*
dont acides gras saturés	*15.00*
Glucide	*35.00*
dont sucres	*29.90*
Fibres	*3.49*
Protéines	*7.49*
Sel	*0.19*

Allergènes Majeurs :

lait et produits laitiers, soja et produits dérivés, fruits à coque (noisettes, pistaches), oeufs et ovoproduits, céréales contenant du gluten Présence éventuelle de poisson, sésame, sulfites, crustacés, céleri, mollusques, moutarde, autres fruits à coque, lupin, arachide

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