

Fiche Technique

Carré bavaois cacao

Code	Date	Type	UC	Poids
GP1003	05.07.2018	Surgelé	CT	2.7 kg



Description :

Carré bavaois cacao 60x45g
(3 couches; Nappage chocolat, crème bavaoise cacao, génoise chocolat imbiblé)

Ingrédients :

Eau, génoise cacao (farine de **BLE**, sucre, **OEUFS** entiers, eau, blancs **d'OEUFS**, poudre de sirop de glucose, sucre inverti, stabilisant : sorbitol, poudre de cacao maigre, poudres à lever E450i-E500ii [support : amidon de **BLE**], farine de pois, farine de malt **d'ORGE** torréfiée, émulsifiant : E471, conservateur : E282, fécule de pomme de terre, sel, protéines **LACTIQUES**), chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme), sucre, nappage (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, purée de fraises, gélifiant: E440, arôme naturel, correcteur d'acidité: E330-E332, extrait végétal [concentré de radis, carotte noire, hibiscus, chou rouge, pomme, sirop de sucre inverti, eau]), sucre glace (sucre, amidon de pomme de terre), préparation alimentaire en poudre (**LACTOSE** et protéines de **LAIT**, huile de coprah, sucre, arôme), gélatine bovine, amidon modifié de maïs, base émulsifiante (eau émulsifiants : E471-E477, stabilisant : E1520-E422), poudre de **LAIT** (émulsifiant : lécithine de **SOJA**), sucre inverti, poudre de cacao 0.12%.

Utilisation :

Sortir le produit de la boîte, laisser décongeler 1 à 2 heures au réfrigérateur entre 0°C et +4°C.
Servir frais.

DDM	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	24h au réfrigérateur à 4°C

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	195 kcal
Matières grasses	4.7g
dont acides gras saturés	2.9g
Glucide	34g
dont sucres	27g
Fibres	
Protéines	3.6g
Sel	0.18

Allergènes Majeurs :
Gluten
lait, lactose
œufs
soja
Traces possibles de fruits à coques