

Fiche Technique

Choux à la crème parfum vanille

Code	Date	Type	UC	Poids
GP2000	27.09.2018	Surgelé	CT	2.4 kg



Description :

Choux à la crème parfum vanille

Carton de 48 pièces de 50 gr

Pâte à choux garnie d'une crème légère parfumée à la vanille, saupoudrée de poudre à décor

Ingrédients :

Préparation végétale (eau, huile végétale de palmiste hydrogénée, sucre, émulsifiants : E471-E472b-lécithine de **SOJA**, stabilisants : E420-E401, protéines de LAIT, sel, arôme, régulateur d'acidité : E340ii -E331iii), **OEUFS**, farine de **BLE**, eau, sucre, sucre glace (sucre, amidon de pomme de terre), graisse végétale de palme raffinée non hydrogénée, sucre inverti, amidon modifié de maïs, poudre à décor (dextrose, sucre, matière grasse végétale palme, antiagglomérant : E170), poudre de **LAIT** (émulsifiant : lécithine de **SOJA**), arôme vanille 0.3% (colorant E150d), émulsifiants : E471-477, stabilisants : E1520-E422, sel, poudre à lever E450i-E500ii (farine de BLE), colorant jaune E100.

Utilisation :

Sortir le produit de la boîte, laisser décongeler 5 heures au réfrigérateur entre 0°C et +4°C.

Servir frais de préférence

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

Valeurs Nutritionnelles et énergetiques 100g :	
Energie	301 kcal
Matières grasse	16g
dont acides gras saturés	9.8g
Glucide	33g
dont sucres	19g
Fibres	
Protéines	5.4g
Sel	0.49g

Allergènes Majeurs :
Gluten, blé
Lait , lactose
Soja
Œufs
Traces possible de fruits à coques