

Fiche Technique

Paris brest 40g

Code	Date	Type	UC	Poids
GP2001	01.06.2017	Surgelé	CT	1.44 kg



Description :

Paris brest 40g

Carton de 36 pièces

Pâte à choux en forme de couronne fourrée d'une crème pralinée et saupoudrée de poudre à décor blanche.

Ingrédients :

Eau, **OEUFS** entiers, Crème pâtissière à froid (sucre, amidon modifié, poudre de **LAIT** entier, poudre de LAIT écrémé, stabilisants : E516 - E450 - E339, émulsifiants : E472b - E472a, sirop de glucose déshydraté, sel, arôme, colorant : E160a), 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 : E340 - E331), Farine de **BLE**, Margarine (Huiles et graisses végétales raffinées de palme et de colza, eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras E471, acidifiant : acide citrique E330, arômes naturels), sucre glace (dont amidon) Poudre à décor (sucre, amidon de **BLE**, graisse végétale de palme), pâte de praliné à la **NOISETTE** (**NOISETTES**, sucre, huile de **NOISETTE**, émulsifiant : lécithine de **SOJA**) (1,5 %), arôm, poudres à lever (diphosphate disodique; carbonate acide de sodium), sel, poudre de cacao.

Utilisation :

Sortir les Paris-Brest de leur emballage, les disposer sur un plat et les laisser décongeler 2h30 environ au réfrigérateur.

DDM	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Ne pas recongeler un produit décongeler

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	248 kcal
Matières grasse	12g
dont acides gras saturés	7.1g
Glucide	30.1g
dont sucres	16.8g
Fibres	
Protéines	4.7g
Sel	0.35g

Allergènes Majeurs :
Gluten, Blé
Lait
Œufs
Noisette
Soja
Traces possibles de fruits à coques