

Fiche Technique

Sablé mangue coco

Code	Date	Type	UC	Poids
TS0014	15.12.2023	SURGELÉ	PC	1,440 kg



Description :

Sablé mague coco

Ingrédients :

Sucre, crème lait farine de blé gluten fromage blanc 10 1 lait mangue 8 7 beurre lait eau, purée de fruit de la passion 7 3 %%(fruit de la passion, sucre, eau), purée de noix de coco 6 7 %%(poudre de lait de coco lait lait de coco, sucre), purée de mangue 5 8 %%(sucre), noix de coco râpée 3 9 sirop de glucose, gélatine de boeuf, fécule de pomme de terre

Utilisation :

Retirer le film plastique. Démouler le produit en déchirant le calage. Laisser décongeler à 4 C pendant 3 h

DLC	Conservation	Après décongélation
	- 18° C	À conserver 24h maximum entre 0 et 4

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1093 kJ / 262 kcal
Matières grasse	14,2 g
dont acides gras saturés	10,3 g
Glucide	29,1 g
dont sucres	20,7 g
Fibres	2,1 g
Protéines	3,0 g
Sel	0,07 g

Allergènes Majeurs :

Présence éventuelle de soja, oeufs, sésame, céleri, moutarde, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, lupin et autres fruits à coque