



Fiche Technique

SABLÉ BRETON NATURE 5 CM

Code	Date	Type	UC	Poids
SB0010	13.03.2024	Surgelé	CT	12gr

Description :

Fond de gâteau 5 cm avec 120 pièces/boîte



Ingrédients :

Farine de BLÉ [Farine de BLÉ, farine de malt], sucre, beurre [LAIT, crème], jaune d'oeuf [JAUNE D'OEUF, acide: E330], poudre à lever [agent levant: E450, E500, amidon TARWE, antiagglomérant: E170], arôme [eau, support: E1520, sirop de sucre caramel, épaississant: E415, régulateur d'acidité: E330, conservateur: E202], sel

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Ne pas recongeler un produit décongelé

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	2040 kJ / 488 kcal
Matières grasses	24.3 g
dont acides gras saturés	16.9 g
Glucide	61.4 g
dont sucres	30 g
Fibres	1.5 g
Protéines	5.2 g
Sel	1.16 g

Allergènes Majeurs :

Œufs, lait, blé

Traces éventuelles : de noisettes, soja, céleri, sulfite