

Fiche Technique

Cadre croustillant citron

Code	Date	Type	UC	Poids
TP0019	15.12.2023	SURGELÉ	pc	4.1kg



Description :

Biscuit génoise nature garni d'une mousse au citron et d'un croustillant au chocolat blanc

Ingrédients :

Ingrédients : Crème UHT (crème de LAIT, stabilisant : E407), jus de citron 17%, chocolat blanc 14% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier et écrémé, LACTOSE, émulsifiant : lécithine (SOJA)), sucre, eau, OEUFs entiers, LAIT entier UHT, glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : E440, acidifiant : E330, épaississants : E410, E415), farine de BLE, éclats de crêpe dentelle 2% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), huile de tournesol, blanc d'OEUF (blanc d'OEUF, épaississant : E415), émulsifiants : E472a (LAIT), E472b, E477 (sirop de glucose, poudre de LAIT écrémé), jus de mandarine, gélatine bovine, stabilisants : glycérol et sirop de sorbitol, fibres d'AVOINE, poudre à lever : E450i, E500ii (BLE).

Utilisation :

Décongeler le produit 3 à 6 heures à +4°C.

DLC	Conservation	Après décongélation
3M	-18° C	Conserver au plus 3 jours à +4°C après décongélation.

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1.198 kJ / 287 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	9.1 g
Glucide	31 g
dont sucres	26 g
Fibres	
Protéines	4.2 g
Sel	0.23 g

Allergènes Majeurs :

Lait, pistache, œufs, soja, gluten