

Lingot Chocolat 65gr

Réf : 12763

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 2 plateaux de 8 pièces	Carton de 1.040 kg
-----------------	----------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	Chocolat de couverture noir 24,1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), crème de lait, lait demi-écrémé, jaunes d'ufs, biscuit au cacao 8,5% (ufs entiers, sucre, farine de blé (gluten), cacao en poudre, eau, miel, farine de malt d'orge torréfié (gluten), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, farine de pois, poudre à lever : diphosphates carbonates de sodium (contient amidon de blé (gluten)), féculé de pomme de terre, protéines de lait), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), sucre, eau, brisures de crêpes (farine de blé (gluten), sucre, beurre concentré (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge (gluten), sel), huile végétale (tournesol, colza), sirop de glucose, cacao en poudre 0,7%, gélatine de bœuf, gélifiants : agar-agar pectines, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates - phosphates de calcium), épaississant : farine de graine de caroube.
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : soja, céleri, fruits à coques, sésame, moutarde, poissons, mollusques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 4h entre 0°C et 4°C.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1420	Énergie (kcal) : 341	Fibres alimentaires (g) : 3.60
Glucides (g) : 29	Dont en sucres (g) : 25	Protéines (g) : 5.70
Matières grasses (g) : 22	Dont en acides gras saturés (g) : 12	Sel (g) : 0.12