

Eclair Fondant Chocolat 80gr

Réf : 12846

Fournisseur : PASQUIER

Conditionnement	Carton de 6 étuis de 10 pièces	Carton de 4.800 kg
-----------------	--------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	Eau - Sucre - ufs - Farine de blé - Huile de colza - Pâte de cacao - Lactose et protéines de lait - Amidon transformé - Cacao maigre en poudre - Sirop de sucre inverti - Beurre concentré - Fibre de racine de chicorée (inuline) - Gélifiant : carraghénanes - Lait en poudre écrémé - Beurre de cacao - Lait en poudre entier - Sel - Émulsifiant : lécithines (soja).
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), soja et produits à base de soja / Présences éventuelles : arachides, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	6h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 6h entre 0°C et 4°C.
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Information(s) complémentaire(s)	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 963	Énergie (kcal) : 230
Matières grasses (g) : 10	Dont en acides gras saturés (g) : 3.5
Glucides (g) : 30	Dont en sucres (g) : 18
Fibres alimentaires (g) : 0.00	
Protéines (g) : 4.50	

Sel (g) : 0.43