Bouchon Citron 10gr

Réf : **13398**

Fournisseur : PEYRE

Conditionnement	Carton de 8 sachets de 25 pièces	Carton de 2.000 kg

Liste des ingrédients	16% sirop de citron (sirop de glucose fructose, eau, jus de citron à base de concentré, sucre, acide citrique, arômes, béta carotène), blanc d'uf, farine de blé, poudre d'amande blanche, 10% cédrat (cédrat, sirop de glucose saccharose, E330, E220, sel), beurre, oeuf entier, 6% jus de citron (eau, 45% jus de citron à bas de concentré et pulpes, acidifiant: acide citrique, extraits naturels de citron et de végétaux, antioxygène: acide Loeascorbique), sucre, sucre roux, margarine (huiles et graisses végétales et animales en l'état et hydrogénées, eau, 0,8% sel, émulsifiant: esters citrique mono et diglycérides d'acides gras, poudre de lait écrémé, correcteur d'acidité: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium, colorant bêta carotène), poudre à lever (Pyrophosphate et carbonnate de sodium, amidon de maïs).
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques, céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	4 jours entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h entre 0°C et 4°C.