Gaufre Ronde 30gr

Réf : **13413**

Fournisseur : NOVA SOURCES

Conditionnement	Carton de 9 sachets de 8 pièces	Carton de 2.160 kg

Liste des ingrédients	Eau, farine de froment, oeufs entiers, huile de tournesol (non hydrogéné), sucre, farine d'avoine, farine de soja, lait écrémé en poudre, poudres à lever (E341(i) : Phosphate monocalcique, E500(ii) : Bicarbonate de sodium), yaourt en poudre (lait), sel
Informations complémentaires	Absence d'OGM Calibre : 1 x Ø10cm
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : noix de coco, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Placer le produit surgelé dans le grille-pain, réglage bas. Toaster jusqu'à ce que le produit soit chaud et croustillant. Laisser la gaufre 30 secondes dans le grille-pain. Plus d'un cycle peut être nécessaire. Ces réglages peuvent varier en fonction du modèle de grille-pain. Alternative : préchauffer le four à 200°C. Placer les gaufres surgelées sur une grille de cuisson durant 3 minutes. Cuire jusqu'à ce que le produit soit chaud et croustillant. Ces réglages peuvent varier en fonction du modèle du four. Ou placer le produit surgelé pendant 3 minutes dans lairfryer préchauffé à

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1289	Énergie (kcal) : 307	Fibres alimentaires (g) : 2.30
Glucides (g) : 42	Dont en sucres (g) : 7.70	Protéines (g) : 7.50
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 1.50	Sel (g) : 0.57

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr