

Bouchon Coco +/-10gr

Réf : 13505

Fournisseur : SPECIALITES GOURMANDES

Conditionnement	Carton de 180 pièces	Carton de 1.800 kg
-----------------	----------------------	--------------------

Liste des ingrédients	blanc doeuf, poudre de coco, beurre, sucre, sucre glace, farine de blé (Gluten)
Informations complémentaires	Bouchon +/- 2 x 2.5 cm Absence d'OGM
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : Soja, fruits à coques

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	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler au froid. Pour récupérer son moelleux dorigine, il peut être réchauffé 1 ou 2 minutes four très chaud 180°

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 2041	Énergie (kcal) :	Fibres alimentaires (g) : 2.10
Glucides (g) : 46.40	Dont en sucres (g) : 20	
Matières grasses (g) : 30.70	Dont en acides gras saturés (g) : 24.70	Sel (g) :