

Fiche technique



Mini Carac Bakery Bakery, rose

Numéro d'article	05283
Contenu du carton	23 x 35 g = 0.805 kg
EAN	7611687052836
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	15 couches à 8 ct. = 120 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Dessert avec farce au chocolat et glaçage au sucre, surgelé

Ingrediénts:

Couverture 29% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], fondant 26% [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar), émulsifiant (E471), stabilisant (farine de graines de caroube)], farine de BLÉ blanche, crème pâtissière [préparation de protéines de lentilles (eau, protéines de lentilles), graisse de noix de coco, huile de colza, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiants (lécithine, E473, E471), stabilisants (gomme guar, farine de graines de caroube), arômes naturels, sel de cuisine, colorant (caroténoïdes)], sucre, graisse de palme, boisson d'avoine [eau, farine d'AVOINE, carbonate de calcium, sel de cuisine, vitamines (D, B2, B12)], préparation pour pâtisserie à base de fruits à la framboise [sucre, framboises, sirop de glucose, dextrose, purée de framboises à base de concentré, eau, humectant (sorbitol), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), concentrés colorants (patate douce, carottes, pomme, radis, potiron), régulateurs d'acidité (E331), arôme de framboise, conservateur (E202), huile de tournesol, stabilisant (E452), affermissant (E333)], masse à glacer grasse [sucre, graisse de coco, beurre de karité, beurre d'illipé, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte, émulsifiant (lécithine), arôme naturel de vanille], sirop de glucose, émulsifiant [lécithine de SOJA], huile de colza, malt d'ORGE, sel de cuisine.

Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Information d'allergènes:

Contient: GLUTEN, SOJA. Peut contenir des traces de LAIT, d'OEUFs, de fruits à COQUE dure et de SÉSAME.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'804 kJ / 431 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	58 g
dont sucres	47 g
Protéines	3.2 g
Sel	0.04 g

Préparation:

Laisser décongeler en morceaux à température ambiante env. 30 min. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

