



### Composition

Farine de BLE, BEURRE, sucre (17%), OEUFS, sucre glace 6% (sucre (6%), fécule de pomme de terre, amidon de maïs), poudre de cacao maigre alcalinisé 4% (poudre de cacao maigre, correcteur d'acidité : E501i), maltodextrine, sel.

Coating 6% (beurre de cacao, pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille).

### Description

Pâte sucrée à la poudre de cacao maigre alcalinisé cuite, avec coating, congelée

### Valeurs nutritionnelles /100g

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Energie                  | 2189/523 kJ/kcal |
| Matières grasses         | 28 g             |
| dont acides gras saturés | 19 g             |
| Glucides                 | 61 g             |
| dont sucres              | 26 g             |
| Protéines                | 6,8 g            |
| Sel                      | 0,15 g           |

### Allergènes

Contient : GLUTEN DE BLE, LAIT, OEUF, SOJA.  
Peut contenir des traces de fruits à coque

### DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

### Emballage/conditionnement

|                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| Emballage        | 5 alvéoles, film, carton. |
| Hauteur du fond  | 17 mm                     |
| Poids produit    | 22,2 g (+/-1,9g)          |
| Quantité/colis   | 60 pièces                 |
| Poids net colis  | 1,32 kg                   |
| Poids brut colis | 1,9 kg                    |
| EAN13/Gencod     | 3451380003537             |

### Palettisation

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Dimensions cartons | (L) 391 x (l) 292 x (H) 105 mm |
| Cartons/couches    | 8                              |
| Couches/palettes   | 8                              |
| Colis/palettes     | 64                             |
| Hauteur palette    | 104 cm                         |

### Conseils d'utilisation

Garnir directement et servir.  
Possibilité de recuire le produit.

### Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C / <100 000 ufc/g  
Bacillus cereus / <100 ufc/g  
Levures moisissures / <1000 ufc/g  
Escherichia coli / <10 ufc/g  
Staphylocoques coagulase + / <100 ufc/g  
Salmonella / absence / 25g

### OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

### Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.