

TROMPE-L'OEIL CACAHUÈTE

PATISSERIE INDIVIDUELLE



COMPOSITION

Mousse cacaahuète
Insert cacaahuète
Biscuit croustillant cacaahuète

INGREDIENTS

Crème (lait), sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), préparation de cacaahuète, beurre, oeufs, farine de blé, lait entier en poudre, huile de tournesol, éclats de cacaahuète, sel.

ALLERGENES

Lait, oeufs, gluten (blé), soja, fruits à coque (cacaahuète). Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES

MOYENNES POUR 100 g

Énergie	1 684 kJ / 402 kcal
Matières grasses	28 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	32 g
dont sucres	25 g
Protéines	6,2 g
Sel	0,20 g

CONSERVATION EN COMPTOIR (6 °C)

3 JOURS

CONSERVATION AU CONGELATEUR (-20 °C)

9 MOIS

DLC APRES DECONGELATION (réfrigérateur 6 °C)

3 JOURS

CODE ARTICLE INTERNE	EAN CARTON	EAN PIECE	POIDS NET PIECE	POIDS BRUT CARTON	POIDS NET CARTON	CONDITIONNEMENT
TL-CAC-RET-1P	05430005219339	5430005219285	≈ 100 g	3,84 kg	2,40 kg	24 pièces par carton

PALETTISATION

36 cartons de 24 pièces par palette

Soit 864 pièces par palette (6 couches de 6 cartons)

DIMENSIONS CARTON

(Longueur x Largeur x Hauteur)

400 x 300 x 120 mm