

# Sablé Breton

BAKERY

www.sablebreton.be

Elf Juli Singel 2  
8770 Ingelmunster  
BE 0679.469.063  
0497/21 76 75

info@sablebreton.be

## Fiche Technique - SB06 - Fond de gâteau 24 cm - 1/7/2022

**EAN:** 5400003910927

**INGREDIENTS:** Farine de BLÉ [Farine de BLÉ, farine de malt], sucre, beurre [LAIT, crème], jaune d'œuf [JAUNE D'OEUF, acide: E330], poudre à lever [agent levant: E450, E500, amidon TARWE, antiagglomérant: E170], arôme [eau, support: E1520, sirop de sucre caramel, épaississant: E415, régulateur d'acidité: E330, conservateur: E202], sel

**ALLERGENES:** + = présent

- = sans

? = peut contenir des traces dues à une possible pollinisation croisée

oeuf	+	gluten	+
lactose	+	lait	+
noisettes	?	céleri	?
soja	?	sulfite	?
blé	+		

**VALEUR NUTRITIONNELLE - par 100 grammes:**

Energie (kJ)	2040
Energie (kcal)	488
Matières grasses (gramme)	24,3 g
dont acides gras saturés (gramme)	16,9 g
Glucides (gramme)	61,4 g
dont sucrés (gramme)	30 g
Fibres	1,5 g
Protéines (gramme)	5,2 g
Sel (gramme)	1,16 g

**CONSEILS DE STOCKAGE:**

Temperature de stockage	- 18 en 0 °C
Durée de conservation	365 jours

Conseils supplémentaires de stockage: Ne pas recongeler après décongélation, au moins 48 h de conservation à 5°C

**LOGISTIQUE:**

SB06	24 cm	8 pièces/boîte	poids net: 2,800 kg e	48 boîtes/palette
------	-------	----------------	-----------------------	-------------------