

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 - SB01 C - Fond de gâteau Chocolat 8 cm - 1/7/2022

EAN: 540000391139

INGREDIENTS: Farine de BLÉ [Farine de BLÉ, farine de malt], sucre, beurre [LAIT, crème], poudre de cacao, 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:

SB01C	8 cm	96 pièces/boîte	poids net: 3,650 kg e	56 boîtes/palette
-------	------	-----------------	-----------------------	-------------------