


 **Brownie aux noix de pécan**
Remise en oeuvre

Détacher les parts avant décongélation. Laisser décongeler 2 heures à 4°C.
Pour davantage de moelleux, après décongélation, vous pouvez réchauffer le brownie 5 à 10 secondes au four à micro-onde 600W avant dégustation.

★ SANS CONSERVATEURS ★ SANS COLORANTS

★ SANS AROMES ARTIFICIELS ★ PUR BEURRE

CUIT

INFORMATIONS PRODUIT**Ingrédients**

Chocolat noir 31% (masse de cacao 51%, sucre, émulsifiant : lécithine de soja E322, arôme naturel de vanille), oeufs, farine de blé, sucre, beurre, morceaux de noix de pécan 6%, lait demi-écrémé.

Allergènes

Présence : Gluten, Oeufs, Soja, Pdts Laitiers et dérivés, Fruits à Coques

Traces : NEANT

Date création FT : 20/02/2015 - Date de mise à jour le : 17/07/2024 - Absence de traitement ionisant. Tous nos produits sont garantis sans OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Informations non contractuelles, il est recommandé de se reporter à l'étiquetage du produit avant consommation.

CONDITIONNEMENT

Carton de 70 pièces

Calibre
68 g

Poids net CT
4,76 KG

UF

CT

Pièces/UVC

70

ÉLABORATION

FRANCE

Conservation

-18°C

DLUO

18 mois

FOURNISSEUR(S)

COOKIE CREATIONS

Conservation après décongélation en froid positif

10 jours

Autres informations

Brownies aux morceaux de noix de pécan.
Carton de 2 plaques de 2,38kg de 35 parts de 68g.
Dimensions plaques : 410 x 307 x 64 mm.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**Nutritions**

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	kj	1838
		kcal	440
	Protéines		6,8 g
	Lipides		26 g
	Acides Gras Saturés		14 g
	Glucides		44 g
	Sucres		27 g
	Sel		0,08 g
	Sodium		0,032 g

Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 100 000
E.Coli	< 10
Bacillus cereus	< 100
Staphylocoques aureus	< 100
Levures	< 1000
Moisissures	< 1000
Salmonelle	abs/25g
Listéria	abs/25g

Infos GEMRCN

Critère / Famille Desserts > 15% MG

**Codes EAN**

Carton 03525020020601