

PASSION CARAMEL

(16 unidades de 90g) – Congelado



INGREDIENTES:

Nata (**leche**), harina de **trigo (gluten)**, mantequilla (**leche**), caramelo 8.7% (azúcar, agua, jarabe de glucosa), azúcar, yema de **huevo**, **leche** semidesnatada, **almendra** en polvo, agua, crema de mantequilla salada con sal de Guérande 4.3% (azúcar, nata (**leche**), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**), estabilizador: carragenanos), azúcar moreno, gelatina de vacuno, sal.

ALERGENOS:

Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. Puede contener trazas de soja, pescado, moluscos, crustáceos, apio, mostaza, sulfitos, cacahuetes, altramu, semillas de sésamo, otros frutos de cáscara.

Especificaciones del producto:

Código producto:	005569
Código arancel:	190590700
Unidades / Caja:	16
Cajas / Pallet:	200
Peso Neto (kg) Caja:	1,440
Peso Bruto (kg) Caja:	1,670
Dimensión Caja en mm:	390 L x 296 A x 62 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 25
DUN14:	-
EAN13:	3700478501623
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,55 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	334,0 kg
Conservación descongelada:	24h entre 0 y 4°C
Fecha límite de consumo óptimo:	547 días
Fecha límite de venta:	180 días

Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	362.0 Kcal
Grasas	22.7 g
Ácidos grasos saturados	13.3 g
Carbohidratos	34.4 g
Azúcares	23.6 g
Fibras	1.0 g
Proteínas	5.7 g
Sal	0.23 g
Sodio	93 mg

*Ingesta de referencia de un adulto
medio (8400 kJ / 2000 kcal)*

CONSERVACIÓN:

- Conservar 24h como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado.
- Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Extraer del envase y colocar sobre un plato.
- Retirar el plástico y dejar descongelar 4h a +4°C.