

Gustan boule de Berlin 115g x10 surgelé

ref. **1607**

Déscription produit

Boule de Berlin au crème pâtissière.

Caractéristiques

Alimentation générale

Ingrédients

Crème pâtissière 60% [LAIT demi-écrémé, sucre, amidon modifié, crème (LAIT), graisse de coco, protéines de LAIT, gélatine, arôme vanille, colorant (carotènes)], pâte à gâteau [farine de BLÉ, eau, OEUFS, huiles végétales et graisses (tournesol, palme, colza), sucre, levure, sel, dextrose, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), acide alimentaire (acide citrique), colorant (carotènes), enzymes (BLÉ), arôme naturel de beurre, arôme vanilline, correcteur d'acidité (acide ascorbique), miel en poudre, farine de malt (BLÉ), enzymes], décoration en sucre (sucre, amidon de BLÉ, graisse de palme)

Peut contenir des traces de noisettes et d'amandes.

Pays de fabrication: Belgique

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 12 mois

Condition de stockage

Conservation à au moins -18°C.

Ne pas recongeler après décongélation.

Date de dernière mise à jour 18/09/2024

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.



| | |
|-------------------|------|
| Brut kg/pc | 1,32 |
| Net kg/pc | 1.15 |
| L pc (mm) | 425 |
| L pc (mm) | 215 |
| H pc (mm) | 80 |
| # emb.sec./couche | 7 |
| # emb.sec./pallet | 84 |
| couches/pallet | 12 |

EAN unité de vente



Analyse nutritionnelle

| | /100 g | /115 | %RI |
|-------------------------|--------|------|-----|
| Unit | 100g | 115g | |
| Energie kJ | 879 | 1011 | |
| Energie kcal | 243 | 279 | |
| Matières grasses (g) | 6,4 | 7,4 | |
| Acides gras saturés (g) | 2,7 | 3,1 | |
| Glucides (g) | 34,9 | 40,2 | |
| Sucres (g) | 18 | 20,7 | |
| Protéines (g) | 4,9 | 5,6 | |
| Sel (g) | 0,45 | 0,52 | |

Gustan boule de Berlin 115g x10 surgelé

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | x | | | |
| Blé | x | | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | | x | | |
| Épautre | | x | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | x | | | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | | x | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | x | | | |
| Fruits à coque | | | x | |
| Amandes | | | x | |
| Noisettes | | | x | |
| Noix | | x | | |
| Noix de cajou | | x | | |
| Noix de pécan | | x | | |
| Noix du Brésil | | x | | |
| Pistaches | | x | | |
| Noix de macadamia | | x | | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans OGM