

Von Kaenel

Article n° 9713

Mousse chocolat Artisanale pur beurre (24x45)

Desserts individuels

Conditionnement

- carton de 24 pce

Conseil de préparation

SERVIR FRAIS

Retirer les produits de la boîte avant décongélation.

Décongélation: 2 heures au réfrigérateur à + 4°C.

Conservation : 72 heures après décongélation au réfrigérateur à +4°C.

(ISOLER DES PRODUITS ODORANTS)



Ingrédients

OEUFS entiers, chocolat noir 31 % (masse de cacao, sucre, émulsifiant :
lécithine de SOJA, extrait de vanille naturelle), eau, BEURRE, sucre, émulsifiant (eau, émulsifiants (E471, E475),
auxiliaire technologique (E420)),
LAIT écrémé en poudre, cacao en poudre.

Origine : france

Allergènes

	Contient	Traces
Arachide	Non	
Crustacés	Non	
Céleri	Non	
Fruits à coque	Non	
Gluten	Non	
Lait	Oui	
Lupin	Non	
Mollusques	Non	
Moutarde	Non	
Oeufs	Oui	
Poisson	Non	
Soja	Oui	
Sulfites	Non	
Sésame	Non	

Valeurs nutritives

	Par 100gr.
kcal	322
kJ	1341
Protéines	7.1 gr.
Matières grasses	20 gr.
dont acides gras sat.	11 gr.
Glucides	27 gr.
Sucre	21 gr.
Sel	0.16 gr.
Fibres	3.8 gr.

Les informations nutritionnelles fournies sont indicatives.

Pour des informations plus précises, veuillez vous référer à l'étiquette du produit sur l'emballage d'origine.