

Von Kaenel

Article n° 9542

Truffon (85 gr) PS

Desserts individuels

Conditionnement

- carton de 16 pce

Conseil de préparation

Une base ganache bien ferme pour une bonne manipulation et un coeur de meringue croquant et un mini éventail au chocolat croquant.
Démouler le produit sur assiette, retirer la languette plastique et laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



Ingrédients

Crème (CREME de LAIT, stabilisant: carraghénanes: E407), chocolat de couverture noir (59% de cacao) 16,6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), émulsifiant: lécithine de SOJA), chocolat de couverture noir (72% cacao) 14,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), meringue (sucre, blancs d'OEUFs), jaunes d'OEUFs, sucre, OEUFS entiers, mini-éventail au chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse LAITIERE, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), eau.

Origine : France

Allergènes

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

Valeurs nutritives

	Par 100gr.
kcal	409
kJ	1700
Protéines	5.6 gr.
Matières grasses	29.3 gr.
dont acides gras sat.	18.1 gr.
Glucides	28.9 gr.
Sucre	28 gr.
Sel	0.06 gr.
Fibres	3.7 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.