

# Von Kaenel

Article n° 9931

## Caprice Clémentine & Bergamote (70 gr) PS

Desserts individuels

### Conditionnement

- carton de 8 pce

### Conseil de préparation

Entremets pâtissier composé d'une mousse au thé noir bergamote 58%, d'un crémeux au citron 14%, d'une compotée de clémentine 9%, d'une crème montée à la vanille 7%, d'une génoise 6% et d'un flochage 5%.



### Ingrédients

CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), eau, sucre, clémentine en cube avec écorce 6,1%, jus de bergamote 4,9%, jus de citron 3,9%, génoise 6,1% (farine de BLE, OEUFs entiers pasteurisés, sucre, eau, sirop de glucose déshydraté, amidon de BLE, émulsifiants : esters acétiques des mono et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : carbonate de sodium, diphosphates, sel, poudre de LAIT écrémé, préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier), huile de tournesol, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), beurre de cacao, gélatine bovine en poudre, sirop de glucose infusion de thé noir aromatisé 0,4% (thé noir, huile essentielle de bergamote), épaississant : pectines, stabilisants : diphosphates - phosphates de calcium, extrait de vanille, concentré végétal (huile de tournesol, concentré de carthame, citron et pomme), acidifiant : acide citrique, gélifiant : carraghénanes, grains de vanillé épuisée.

Origine : Europe

### Allergènes

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

### Valeurs nutritives

	Par 100gr.
kcal	264
kJ	1098
Protéines	2.4 gr.
Matières grasses	19 gr.
dont acides gras sat.	13 gr.
Glucides	20 gr.
Sucre	17 gr.
Sel	0.13 gr.
Fibres	0 gr.

Sulfites	Non
Sésame	Non

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