

Description du produit

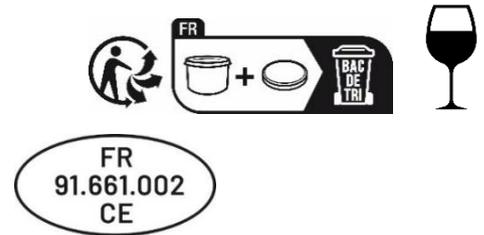
Nom commercial : La charlotte artisanale à la crème et au marron

Poids net	90 g
DLC à fabrication	15 jours
DLC garantie à livraison	13 jours
Conservation	Entre 0°C et +4°C
Conditionnement	Coupelle PP avec couvercle dôme PET
Sur-conditionnement	Plateau carton x6
Gencod	3 426720000088



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	1289 kJ	Energie	308 kcal
Lipides	15.5 g	dont acides gras saturés	10.0 g
Glucides	38.1 g	dont sucres	27.6 g
Protéines	4.0 g	Fibres	0.7 g
Sel	0.15 g		



Liste des ingrédients

Recette artisanale à la crème et au marron (crème marron 21% (châtaigne, sucre, marrons glacés, sirop de glucose), CREME, (carraghénane/stabilisant), mascarpone (LAIT, acide citrique/correcteur d'acidité), LAIT, sucre, farine du BLE, vanille naturelle), biscuit cuillère (blanc d'ŒUF, sucre, farine du BLE, jaune d'ŒUF, eau, sirop de sucre inverti, arôme, sel, poudres à lever (E450, E500, amidon de BLE), Rhum 0.2%.

Recette et méthode de fabrication

Traditionnelle Charlotte aux Marrons avec sa crème onctueuse montée au Mascarpone et à la crème de Marrons parfumée au Rhum. *(Cette recette contient de l'alcool)*

Critères microbiologiques

Levures et moisissures	≤1000	ufc/g	Listeria monocytogenes	Absence	/25g
Entérobactérie présumées 30°C	≤1000	ufc/g	Salmonella spp	Absence	/25g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C	≤100	ufc/g			

Ingrédients allergènes déclarables

Conformément à l'annexe II du Règlement Européen 1169/2011

Substances ou produits allergènes visés	Ingrédients
1. Céréales contenant du gluten	Farine du BLE
2. Crustacés et produits à base de crustacés	
3. Œufs et produits à base d'œufs	ŒUF
4. Poissons et produits à base de poisson	
5. Arachides et produits à base d'arachides	
6. Soja et produits à base de soja	
7. Lait et produits à base de lait	LAIT, CREME, m.g. LAITIERE
8. Fruits à coques	
9. Céleri et produits à base de céleri	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
12. Anhydride sulfureux et sulfites	
13. Lupin et produits à base de lupin	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	