

SABLE CITRON MERINGUE



Suggestion de présentation

Nutrition Facts	
16 servings per container	
Serving size	1 piece (90g)
Amount Per Serving	
Calories	280
% Daily Value*	
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 90mg	30%
Sodium 70mg	3%
Total Carbohydrate 33g	12%
Dietary Fiber 5g	18%
Total Sugars 24g	
Includes 19g Added Sugars	38%
Protein 4g	8%
Vitamin D 0.4mcg	2%
Calcium 44mg	4%
Iron 1mg	6%
Potassium 140mg	2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Code produit : 004787 • 16 pièces (1,440 kg) - Ø 7 cm

Sablé citron meringué - Surgelé

COMPOSITION

Ingrédients

Œufs entiers, sucre, farine de **blé (gluten)**, jus de citron à base de concentré 13.1%, beurre (**lait**), poudre d'**amandes**, eau, blancs d'**œufs** (stabilisant : gomme xanthane), sucre roux, zestes de citron semi-confits 1.4% (sucre, zeste de citron, pulpe de citron, jus de citron), **amandes** effilées grillées, gélatine de bœuf, fécule de pomme de terre, épaississant : gomme xanthane.

Allergènes	Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de soja, sésame, céleri, moutarde, mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, lupin et autres fruits à coque.		
OGM • Non	MGH • Non	Gélatine de porc • Non	Ionisation • Non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Valeur calorique (kcal) :	313 kcal	Valeur énergétique (kJ) :	1306 kJ
Protéines :	3,8 g	Matières grasses :	15,5 g
		Dont acides gras saturés :	6,7 g
Fibres alimentaires :	5,1 g	Sodium :	72,0 mg
		Glucides :	36,7 g
		Dont sucres :	26,4 g
		Sel :	0,18 g

INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	3700478534508	DUN14	13700478534505
DLUO (jours)	730	DLV (jours)	180
Conservation	À conserver 72h maximum entre 0 et 4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé..		

CONDITIONNEMENT

	UV (étui)*	Palette (80x120)**	Palette (100x120)**
Dimension en mm (Lxlxh)	390 x 296 x 62	200 étuis (25 couches de 8 étuis)	250 étuis (25 couches de 10 étuis)
Poids brut (kg)	1,730 kg	Poids brut (kg) 346,0 kg	Poids brut (kg) 427,5 kg
Poids net (kg)	1,440 kg	Hauteur totale (m) 1,55 m	Hauteur totale (m) 1,55 m

*Dimensions extérieures - ** Hors palette (+ 0,15 m / +30 kg)

REMISE EN OEUVRE

Démouler le produit sur assiette. Retirer la languette plastique et laisser décongeler 4h à 4°C.

Version n°4 – Créée le 04/09/2020 – Édité le 27/09/2021