

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

- Désignation du produit** : Cailler® Mousse Branche Originale
- Dénominations spécifiques** : Produit semi-fini pour la préparation de mousses
- Numéro d'article** : 01248200002.0
- Emballages** : Sachet / 2 kg
- Type de conditionnement** : Carton d'emballage avec sachet polyéthylène de 5 x 2kg
- Ingrédients** : Masse praliné enrobée de chocolat au **lait** et de **noisettes** 16%, hachée 80% [sucre, **noisettes**, beurre de cacao*, pâte de cacao*, **lait** entier en poudre, **lait** condensé sucré, (**lait**, **lait** écrémé, sucre), **lait** écrémé en poudre, cacao*, **amandes**, **beurre** fondu, huiles végétales (noix de coco, colza, tournesol), émulsifiant (lécithines), farine de **blé**, blanc d'**œuf** en poudre, arôme naturel de vanille de Madagascar], sirop de glucose déshydraté, huile végétale (huile de coco raffinée), amidon modifié de pomme de terre, chocolat en poudre [sucre, cacao*], émulsifiants (E472b, **sojalécithine**), protéines de **lait**, gélifiants et épaississants (alginate de sodium), stabilisants (sulfate de calcium, diphosphate de sodium), arôme, cannelle
- cacao: au moins 20%
- *Certifié Rainforest Alliance
- Allergènes** : Contient: Lait, noisettes, amandes, gluten, soja, oeuf
Peut contenir des traces de: seigle, orge, avoine, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia
- Valeurs énergétiques – et nutritives** : *calculée à la 100g*
- | | | |
|--------------------------|------|------|
| Kilojoules | 2312 | kJ |
| Kilocalories | 555 | kcal |
| Graisse | 34.7 | g |
| dont acides gras saturés | 17.0 | g |
| Hydrates de carbone | 50.7 | g |
| dont sucres | 42.5 | g |
| Protéine | 8.3 | g |
| Sel | 0.2 | g |
| Fibre alimentaire | 3.3 | g |
- Microbiologie** : Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.
- Instructions de stockage** : froid et sec



Responsable pour les questions de qualité : Fabian Ryser
qm@agrano.ch

Date (YYYY/MM/DD) : 2023/10/31 DLa
Version

Durée de conservation : 7 Mois
(aux conditions susmentionnées)