

Importé et distribué par

Tel: 022.990.2020  
Mail: info@chefgourmet.ch

## 3 Plateaux de 42 mini muffins assortis 26g: 14 chocolat, 14 caramel beurre salé, 14 fruits rouges

### Produits surgelés

**REFERENCE :** **EAN 13:** 3760008857439  
**EAN 14:** 03760008857439

#### Liste des ingrédients:

**INGREDIENTS Mini Muffins au chocolat pépites de chocolat, fourrés au chocolat aux noisettes:** Fourrage au chocolat aux NOISETTES 23% (Sucre, huile de colza, NOISETTES 13%, LAIT écrémé en poudre, chocolat 9% (cacao en poudre, pâte de cacao, sucre), émulsifiant : E322 (SOJA), acidifiant : E330, arôme naturel), sucre, OEUFS, huile de colza, farine de BLE, eau, pépites de chocolat 12,7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: E322 (SOJA)), cacao en poudre, amidon modifié, LAIT en poudre, émulsifiants : E477-E471-E481, poudres à lever: E450-E500, sel, GLUTEN de BLE, arôme.

**INGREDIENTS Mini Muffins naturels, fourrés au caramel au beurre salé, décor pralain:** Fourrage au caramel au BEURRE salé 23% (sirop de glucose, LAIT écrémé condensé sucré, sucre, eau, BEURRE salé 8%, amidon modifié, arôme naturel, émulsifiants: E471-E322 (SOJA), correcteur d'acidité: E331, acidifiant: E334, arôme naturel de vanille), sucre, OEUFS, huile de colza, farine de BLE, eau, pralain 4% (NOISETTES 50%, sucre), amidon modifié, LAIT en poudre, émulsifiants : E477-E471-E481, poudres à lever : E450-E500, sel, GLUTEN de BLE, arôme.

**INGREDIENTS Mini muffins aux fruits rouges, fourrés aux fruits rouges, décor crumble:** Fourrage aux fruits rouges 23% (purée de fruits rouges 50% (fraise 78%, myrtille 8%, mûre 8%, framboise 6%), sucre, eau, épaississants: E1442-E440, arôme naturel, acidifiants: E330-E331, conservateur: E202), sucre, OEUFS, farine de BLE, huile de colza, fruits rouges 11% (groseilles 55%, mûres 25%, myrtilles 20%), eau, crumble 4% (farine de BLE, sucre, BEURRE), amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants: E477-E471-E481, poudres à lever: E450-E500, GLUTEN de BLE, sel, arôme.

#### Allergènes:

Présence de: BLE (GLUTEN), ŒUF, LAIT, SOJA, NOISETTES  
Présence éventuelle de: Autres fruits à coque et graines de sésame

#### Valeurs nutritionnelles:

#### Photo

Valeur énergétique Kcal  
Valeur énergétique KJ  
Lipides  
Protides  
Glucides  
Acide gras Trans

#### Conseils d'utilisation:

Se conservent 18 mois à -18°C puis 4 jours après décongélation et maintien à température ambiante.

Sortir les mini-muffins 1 heure avant leur consommation, et les laisser décongeler dans leur emballage d'origine.

#### Logistique:

Type de palette	EUROPE
Nombre de cartons / couche	8
Nombre de couches / palette	9

<b>Nombre de cartons / palette</b>	72
<b>Unité vente / carton</b>	3 plateaux de 42 mini muffins = 126 mini muffins
<b>Unité vente / palette</b>	9072 mini muffins
<b>Poids NET unité de vente</b>	26g
<b>Dimensions du carton</b>	400 x 300 x 195 mm
<b>Poids net carton</b>	3,276 kg
<b>Poids brut carton</b>	3,895 kg
<b>Poids net palette</b>	235,87 kg
<b>Poids brut palette</b>	295,44 kg
<b>Hauteur palette</b>	1m90