## 87102 ~ MINI CANELÉS DE BORDEAUX 16g





Désignation produit : Mini Canelés

de Bordeaux 16g
Code article: 87102

**Lieu de fabrication :** France **Poids net :** 16g par pièce

Type de produit : cuit, surgelé

Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

La véritable recette du canelé au format mini : une saveur « rhumvanille », croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Diverses utilisations possibles : café gourmand, pause goûter, etc.

## COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

<u>Ingrédients</u>: sucre, **lait** demi-écrémé, eau, farine de **blé**, œufs entiers, rhum, poudre de **lait** entier, arôme naturel.

Contient: gluten, lait, œufs.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, soja.

OGM: Non | Ionisation: Non

### Valeurs nutritionnelles (pour 100g):

Energie (kJ / kcal)	1240 / 293	
Matières grasses (g)	3,2	
dont acides gras saturés (g)	0,9	
Glucides (g)	60	
dont sucres (g)	43	
Protéines (g)	5,2	
Sel (g)	0,1	

# 87102 ~ MINI CANELÉS DE BORDEAUX 16g



#### CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

#### > Avant décongélation

Conserver les produits  $\hat{a}$  -18°C, DDM\*/DLU0 : 18 mois.

\*Date de Durabilité Minimale

# Conservation et stockage

#### Après décongélation

Conserver les produits **au réfrigérateur** à 0°C/+4°C, jusqu'à 96 heures.

Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

### Décongélation / Mise en œuvre

- AU FOUR : Préchauffez votre four à 180 °C. Réchauffez ensuite le canelé, pendant 4 minutes. Laissez enfin refroidir afin que ce dernier retrouve tout son croustillant.

- AU MICRO-ONDE : Placez le canelé au micro-onde pendant 15 secondes.
- AU RÉFRIGÉRATEUR : Ce produit peut également être placé au réfrigérateur pendant 2h30.

### CONDITIONNEMENT

Présentation : colis de 150 canelés (16g) en carton vrac
 Palettisation : 16 couches de 11 colis, 176 colis par palette

	Dimensions (L x I x h) (en mm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Colis	310 x 263 x 110	2,4	2,6
Palette	1200 x 800 x 1910	422	485

Code EAN colis: 3251517102016

