

S 76430

## Canelés de Bordeaux

MAJ 17/05/2024

Élaboré en France. Recette traditionnelle aromatisée à la vanille à base de farine, d'oeuf, de lait, de sucre et de rhum.

Calibre : 60 g

Carton : 30 Pièce (S)

**Arti Pat**  
Savoir-Faire d'Excellence



**Arti Pat**

## PLUS PRODUIT

## MISE EN OEUVRE

 5 à 10 min. à 220°C (sans décongélation au préalable)

 5h à une température entre 0 et +4°C

## SUGGESTION DU CHEF

## INGREDIENTS

Eau, sucre, farine de BLE, rhum, préparation alimentaire (poudre de LACTOSERUM, matière grasse végétale (coprah), protéines de LAIT, poudre de LAIT écrémé), poudre d'OEUFs entiers, arôme vanille.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	1191 kJ / 281 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	62 g
dont sucres	44 g
Protéines	3,7 g
Sel	0,14 g

## DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	30	0,06	1,8	346	Nomenclature	19059070
Colis / couche	16	/	2,1	403	Douanière	
Colis / palette	192	/	200	/	Code barre UVC	3267180764307
Poids net (kg)		/	300	/	Code barre carton	13267180764304
Poids brut (kg)		/	100	/	Colisage	30
Largeur (mm)						
Longueur (mm)						
Hauteur (mm)						

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.