

CAMILLE

Allergènes

Allergènes présents : Lait, Soja

Fabriqué dans un atelier qui utilise* : Gluten, Œufs, Fruits à coque, Sulfites, Arachides, Céléri, Crustacés, Lupin, Mollusques, Moutarde, Poissons, Sésame

*Outre la présence d'allergènes présents dans la recette, il est impossible d'exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication des produits chez nos fournisseurs ou lors de leur manipulation dans l'atelier

Composition de la recette

Quantité en % / g

Chocolat lait Lactée supérieure	55.17 %	2800.0 g
Crème UHT Président 35%	19.7 %	1000.0 g
Chocolat lait Lenotre Elysée	16.75 %	850.0 g
Beurre doux 82% Président	3.94 %	200.0 g
Stabilisant - Sorbitol en poudre E420i Louis François	2.27 %	115.0 g
Trimoline	1.97 %	100.0 g
Fleur de sel de Guérande	0.2 %	10.0 g
Poids total		5075.0 g

Conditions d'utilisation

- La température de conservation est de 18 °C
- La durée de conservation optimale est de 21 jours
- Condition de conservation : Au sec

Prix de revient matière HT

0.0 € / kg

Liste des ingrédients pour l'étiquetage

chocolat au **lait** (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), **crème** liquide (**crème**, stabilisant : carraghénane [E407]), chocolat au **lait** (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, poudre de **lait** écrémé, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), **beurre** doux (**crèmes lactières**, ferments lactiques), stabilisant : sorbitol en poudre [E420i], sirop de sucre inverti (sucre, eau), fleur de sel de Guérande

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie kJ / kcal	Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
2169 / 520	38	23	38	34	6,2	0,36

