

Cake rocher aux fruits

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Biscuits d'accompagnement

Réf. : 25BA18

Cakes aux fruits confits et aux raisins secs Produit fabriqué en France

Ingrédients :

Fruits [raisins secs 13,8%, fruits confits 10,2% : pastèques confites (pastèques, sirop de glucose - fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium -anhydride sulfureux, colorant : carmins, correcteur d'acidité : acide citrique), bigarreaux confits (bigarreaux, sucre, conservateurs : sorbate de potassium- anhydride sulfureux, colorant : carmins, correcteur d'acidité : acide citrique), écorces d'oranges confits (écorces d'orange, sirop de glucose- fructose, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - anhydride sulfureux, correcteur d'acidité : acide citrique)], farine de **blé** , sucre, huile de colza, sirop de glucose-fructose, **œufs** frais 10%, stabilisant (glycérol), arômes, sel, poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium, carbonate d'ammonium), **lait** écrémé en poudre, acidifiants (acide tartrique, acide citrique), épaississant gomme cellulosique, amidon de **blé** .

Suggestion : Pour vos desserts?ou pour le goûter.

Mode d'emploi :

Conservation : Conserver le produit au sec et à l'abri de la chaleur DDM à la fabrication : 180 jours

Dosage :

Conditionnement : sachet de 1 biscuit de 37,5g - carton de 120

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	pour 100g par portion (37,5g)	
Energie	396 kcal	149 kcal
	1664 kcal	624 kJ
Matières grasses	15,4 g	5,8 g
dont acides gras saturés	1,5 g	0,6 g
Glucides	60,5 g	22,7 g
dont sucres	37,0 g	13,9 g
Protéines	4,4 g	1,7 g
Sel	0,57 g	0,21 g

Autres parfums : Cake rocher framboise, Cake rocher pépites de chocolat

