

Madelons pépites de chocolat

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Biscuits d'accompagnement

Réf. : 25BA170

Gâteaux longs et fins aux pépites de chocolat

Ingrédients :

Farine de **blé** , sucre, huile de colza, **œufs** entiers, stabilisants : glycérol - sorbitols, pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme vanille), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale), sirop de glucose, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, poudre de cacao maigre, sel, arôme, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : gomme de cellulose, acidifiant : acide citrique.

Traces éventuelles de lait et fruits à coques

Suggestion : Pour accompagner vos desserts?ou pour le goûter.

Mode d'emploi :

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM : 90 jours

Dosage :

Conditionnement : Sachet de 2 biscuits de 20g, soit une portion de 40g. Carton de 130 sachets

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
	444 kcal
Energie	1858 kJ
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	3,3 g
Glucides	53 g
dont sucres	28 g
Fibres	2,1 g
Protéines	5,2 g
Sel	1,1 g

Autres parfums : Madelons aux oeufs frais

