

# PRALINE ROYALTINE - 6 KG



Réf DGF: 02452

(Révisé le: 24/01/2015)

**Pour réaliser vos bonbons chocolat, pour utiliser en fourrage d'entremets et sur fond de tarte, pour donner du croustillant à toutes vos idées recettes....**

Fourrage au praliné et chocolat au lait avec brisures de biscuit (prêt à l'emploi) Couleur: marron Texture: pâte granuleuse et croustillante Goût: typique du praliné amande-noisette avec biscuit dentelle - absence de rancidité

## Conditionnement :

Seau plastique marron

Poids net = 6kg

Poids brut = 6.264kg

Dimensions du seau: 225 x 225 x 199mm

## Etiquetage :

Impression sur l'étiquette:

\* Liste des ingrédients

Impression sur le seau:

\* N° lot: XXXX/MM/AA (XXXX numéro d'ordre de fabrication / mois de production / année de production)

\* DLUO: JJ/MM/AAAA

## Ingrédients :

Praliné 63% (sucre, noisette, amandes, stabilisant: sorbitol), biscuits broyés 25% (farine de blé, sucre, matières grasses végétales, sirop de sucre inverti, poudre de lait écrémé, beurre pâtissier, sel, émulsifiant: lécithine de colza, arôme vanille, extrait de malt d'orge, colorant: paprika), chocolat au lait 12% (beurre de cacao, poudre de lait écrémé, pâte de cacao, sucre, matière grasse du lait, émulsifiant: lécithine de soja, arôme vanille).

## **Conseils d'utilisation :**

Bonbons chocolat, pâtisserie.

Pour un produit plus fluide, passer quelques minutes au micro-ondes.

## **Conditions de stockage :**

Dans un endroit frais et sec.

(Température conseillée entre +15 et +18°C).

A conserver à l'écart de l'humidité et des odeurs parasites.

## **Conservation :**

24 mois

---

---