

50 CREPES FINES SUCREES AU RHUM NEGRITA® (PLIEES EN QUATRE) D270 55q

25514



50 Thin crêpes sweetened with rum Negrita® (folded in four) D270 55g

50 Crêpes fines sucrées au rhum cuites, surgelées -50 Crêpes sweetened with rum, baked, frozen

Ingrédients: LAIT entier, farine de BLE, sucre de canne 16.4%, ŒUFS entiers*, beurre concentré (LAIT), eau, rhum Negrita (colorant: E150a) 3.6%, sel, poudres à lever: E500-E331-amidon de BLE.

* Œufs issus de poules élevées au sol

Ingredients: Whole MILK, WHEAT flour, cane sugar 16.4%, whole EGGS*, concentrated butter (MILK), water, Negrita rum (colouring: E150a) 3.6%, salt, raising agents: E500-E331-WHEAT starch.

* Barn eggs

Conseil d'utilisation : Décongeler le produit 1 heure entre 0° et 4°C. Après décongélation et maintien à 4°C, le produit se conserve au maximum pendant 24 heures.

Suggestion: possibilité de décongeler les crêpes 30 secondes au four à micro-ondes. How to prepare the products: Defrost the product 1 hour at 0°C - +4°C. After thawing, preserve the product at +4°C for 24 hours maximum. Suggestion: Defrost the crêpe 30 sec in the microwave.

Informations nutritionnelles pour / Average nutritional values for 100g:

Valeur énergétique/Energy: 1495 kJ / 356 kcal

Matières grasses totales/Fat (g): 11.4

- dont Acides Gras Saturés/of which saturated fatty acids (g): 5.9

Glucides/Carbohydrates (g): 49.5

- dont sucres/of which sugar (g): 25.2

Protéines/Proteins (g): 8.0

Sel/Salt (g): 0.45

A conserver à -18°C : Ne jamais recongeler un produit décongelé Store at -18°C: Don't refreeze, once defrosted



50 CREPES FINES SUCREES AU RHUM NEGRITA® (PLIEES EN QUATRE) D270 55a

50 Crêpes fines sucrées au rhum cuites, surgelées -50 Crêpes sweetened with rum, baked, frozen

N° DE LOT/ BATCH:

116241 13:17

A consommer de préférence avant le /

25/10/2025

25514

EAN N°: 03604380255141

Net weight:

Ci: 7142

COUP DE PATES® S.A.S - ZAC DU BEL AIR - 14-16 AVENUE JOSEPH PAXTON -FERRIERES EN BRIE - 77614 MARNE LA VALLEE CEDEX 3 - FRANCE