

Мучное кондитерское изделие, замороженное, готовое к употреблению после разморозки

Пирожное Эклеры кофейные

В транспортном коробе 14 треев.

Масса нетто трея: 250 г (5 шт.). Масса брутто транспортного короба: 4150 г (+/-3%).

Состав: вода, сахар, сливки (13%), яйца, растительные масла и жиры (пальмовое, кокосовое), глюкозный сироп, кукурузный крахмал, цельное сухое молоко, сухое обезжиренное молоко, ароматизаторы, красители: сахарный колер, бета-каротин; кофейный экстракт (0,4%), стабилизаторы: ацетат кальция, пирофосфат натрия, ортофосфат натрия, ортофосфат калия; эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, подсолнечный лецитин, моно- и диацетил эфиры винной кислоты моно- и диглицеридов жирных кислот, эфиры молочной кислоты моно- и диглицеридов жирных кислот; соль, загуститель: агар; растительные и фруктовые экстракты. Может содержать остаточные следы орехов. Не содержит ГМО.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм продукта:

Энергетическая ценность / калорийность (кДж / Ккал) 1389 / 333

Жиры (г) 13

В т.ч. насыщенные (г) 7,2

Углеводы (г) 35

В т.ч. сахар (г) 25

Клетчатка (г) 0,4

Белки (г) 4,0

Соль (г) 0,21

Условия хранения: хранить при температуре не выше минус 18°C.

Срок годности: 18 месяцев с даты изготовления при температуре не выше минус 18°C.

Способ разморозки: Возьмите нужное количество замороженных эклеров и оставьте их на 3 часа при комнатной температуре или на 6 часов в холодильнике до полной разморозки.

Срок годности и способ хранения продукта после разморозки: хранить в холодильнике не более 24 часов (накрыть сверху).

Не размораживать в микроволновой печи! Не замораживать снова после разморозки!

Употребить до (дата окончания срока годности): дд/мм/гггг

Дата производства: минус 18 месяцев от даты окончания срока годности, указанной на упаковке.

Изготовитель: Поппис Интернешнл Кастельстраат 29 В-8980 Зоннебеке Бельгия

Организация, уполномоченная изготовителем: ООО «Десерт Фэнтези», Россия, 196084, Санкт-Петербург, ул. Киевская, д. 5, лит. НБ, тел. +7(812) 3371588

