



## FICHE TECHNIQUE

**NOSETTO**  
art.1-42-008718

### DESCRIPTION

Préparation en poudre pour garniture à la noisette.

### MODE D'EMPLOI

Mélangez 1000 g de Nosetto avec 700 g d'eau ou de lait et laissez reposer 5 min.

### INGREDIENTS

Sucre, **NOISETTES** décortiquées grillées hachées 29%, farine de **BLÉ**, farine de maïs, amidon modifié, poudres à lever : E450-E500, sel, caramel, cannelle, cacao maigre en poudre, arôme.

Traces éventuelles d'**ŒUFS, SOJA, LUPIN, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME.**

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 10 000
Entérobactéries :	< 100
Levures :	< 100
Moisissures :	< 100
Salmonelles :	absence dans 25g

### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	2064
Energie (kcal) :	493
Graisses (g) :	23
-dont Acides gras saturés ( g) :	1,6
Glucides (g) :	64
-dont Sucres ( g) :	36
Protéines ( g) :	6,5
Sel ( g) :	0,75

### CONDITIONNEMENT

carton de 12 kg

### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)