

CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendès France
87410 Le Palais sur Vienne
Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr



Dénomination :	Crème pâtissière aux fruits
Fiche numéro :	913

Grammage Portion en kilogramme : 0,27

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Crème pâtiss.froid standard 5K Jean Ducourtieux	Sucre, épaississant : E1414-E1422, lactose de protéine de lait(LAIT)huile de palme et de noix de coco hydrogénée (sirop de glucose de BLE ou amidon de maïs, émulsifiant : E472 a, poudre de lait écrémé) LAIT, gélifiant : E401, E516,E450, poudre de lait en
Lait 1/2 ecreme UHT France (1Lx6brq)	Lait demi-écrémé, vitamine D
Cocktail de fruits sirop léger Les Vergers d'Adrien	Pêches en cubes, poires en cubes,segments d'ananas,raisins, bigarreaux dénoyautés coloré avec E127,eau,sirop de glucose-fructose, sucre,acidifiant E330
Sauce dessert caramel 1K Nestlé Docello	Sucre, sirop de glucose-fructose, eau correcteur d'activité (E524)

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Crème pâtiss.froid standard 5K Jean Ducourtieux	Lait, Blé
Lait 1/2 ecreme UHT France (1Lx6brq)	Lait
Cocktail de fruits sirop léger Les Vergers d'Adrien	Sans allergène
Sauce dessert caramel 1K Nestlé Docello	Sans allergène

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Énergie en kcal	104,52
Graisses	1,07
Dont acides gras saturés	#VALEUR!
glucides	21,32
Dont sucres	18,26
Fibres alimentaires	0,62
Protéines	2,05
Sel	0,08