



MARTIN

DESSERT



Code : 13200

PETIT FONDANT AU CHOCOLAT

Valeurs Nutritives

Nutrition Facts / Valeur Nutritives

1 gâteau (85 g) / 1 cake (85 g)

Calories 320 % Daily Value*
% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 18 g 24%
Saturated / Saturés 6 g 31%
+Trans / Trans 0.1 g

Carbohydrates / Glucide 37 g
Fibre / Fibres 2 g 7%
Sugars / Sucres 30 g 30%

Protein / Protéine 5 g

Cholesterol / Cholestérol 100 mg

Sodium / Sodium 55 mg 2%

Potassium 100 mg 2%

Calcium 30 mg 2%

Iron / Fer 3.5 mg 19%

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

*5% or less is a little, 15% or more is a lot

Liste d'ingrédients

Œuf entier liquide, Sucres (sucre, fructose), Chocolat noir (sucre, chocolat non-sucré, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, liqueur de chocolat, substances laitières, lécithine de soya, extrait de vanille), Margarine d'huile de canola et d'huiles de palme et palmiste modifiées (soya), Farine de blé, Cacao, Glycérine

Contient : Œuf, Soya, Blé, Lait

Peut contenir : Sulfites, Avoine, Orge

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Poids portion : 85 g

Spécifications d'emballage :

- 8,00 portion(s) / boîte

Spécifications de décongélation :

Décongeler à 4°C pendant 3 hrs environ (portion)

Décongeler à 4°C pendant 6 hrs environ (boîte)

Durée de vie du produit :

12 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

1- Produit congelé: Enlever le papier et chauffer 20 à 25 secondes au micro-ondes. Laisser reposer 2 minutes avant de servir. *Ne pas décongeler avant de préparer. Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.*

Règlementation :

Le processus se conforme aux normes du règlement sur les aliments et drogues du Canada (C.R.C., ch.870) et avec le code du Règlement Fédéral (CFR, titre 21)



Révision 20/05/2022

Version 1