

DESSERT



Code: 1017-23

BÛCHE AU SUCRE À LA CRÈME & ÉRABLE

## Valeurs Nutritives

#### **Nutrition Facts / Valeur Nutritives** Pour 1/12 bûche (80 g) / Per 1/12 log (80 g) Calories 300 % Daily Value\* % valeur quotidienne\* Fat /Lipides 20 g 27% Satured / Saturés 10 g 52% +Trans / Trans 0.4 g Carbohydrates / Glucide 32 g Fibre / Fibres 0 g 0% Sugars / Sucres 25% 25 q Protein / Protéine Cholesterol / Cholestérol Sodium / Sodium 45 mg 2% Potassium 75 mg 2% Calcium 50 mg 4% Iron / Fer 1% 0.2 mg \*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

Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Sucres (cassonade, fructose, sucre), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soja, extrait naturel de vanille), Lait partiellement écrémé, Huile de canola, Amidon de maïs, Brisures de biscuit (farine de blé, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile végétale (colza), poudre de lait écrémé, beurre, arôme artificiel de vanille, sel, lécithine de colza, extrait de malt d'orge, alpha-tocophérol, colorant (extrait de paprika)), Glycérine, Farine de blé, Eau, Œuf entier liquide, Beurre de cacao, Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, sel, amidon de blé, huile de soya, carboxyméthyl cellulose), Arômes artificiels (sulfites), Poudre à

Contient : Lait, Soya, Blé, Orge, Œuf, Sulfites

Peut contenir : Avoine

## Informations techniques

### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 2 11/16 +/- 1/8
- Dimension de la portion : 9.35"

## - Poids portion: 1000 g

- Spécifications d'emballage :
  - 2,00 portion(s) / boite
  - 3,00 boite(s) / caisse
  - 6,89 KG poids de caisse brut
  - 6,00 KG poids de caisse net

#### Disposition sur une palette :

- 12,00 caisses / rangée
- 4,00 caisses de haut
- 48,00 caisses / palette

### Spécifications de décongélation :

Décongeler à 4°C pendant 3 hres environ (portion) Décongeler à 4°C pendant 12 hres environ (boite)

### Durée de vie du produit :

18 mois au congélateur

### Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

#### Manipulation:

1-Retirer l'emballage du produit. 2- Glisser un couteau sous l'eau chaude pour couper en portions. 3- Glisser une spatule sous la portions et la servir dans votre assiette.

## 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 17/02/2023 Version 2

