



PAIN AUX RAISINS

Individuel 60 à 70g

Ingrédients : Pâte feuilletée 68,7% [(farine de blé, gluten, matière grasse (huiles et graisses végétales en l'état et/ou hydrogénées (palme, colza), beurre concentré 3% (lait), eau, sel, émulsifiant E174, correcteur d'acidité E330, colorant E160a, arôme), eau, sucre, gluten de blé, levures (saccharomyces cerevisiae, émulsifiant E491), sel (dont anti-agglomérant E535), améliorant de panification (épaississant E415, gluten de blé, émulsifiant E472e, anti-agglomérant E170, enzymes, agent de traitement de la farine E300) - Crème pâtissière aux raisins 30,1% [eau, crème pâtissière (sucre, amidon modifié E1414, amidon de maïs, poudre de lactosérum (lait), matières grasses de coprah, poudre de lait entier, arôme, protéine de lait, sel, stabilisant E401, colorant E160a, émulsifiant E471, stabilisants : E451, E450), raisin 6% (raisins, huile végétale)] - Dorure : OEUF. Peut contenir des traces de soja, fruits à coques, sésame.

Le produit est fabriqué dans un atelier où sont utilisés : fruits à coque, lait et produits à base de lait, soja, céréales contenant du gluten, œufs.

DLC (Date Limite de Consommation) : 6 jours

Conservation à des températures normales de conservation, dans un endroit sec et de préférence à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Il n'y a pas d'instructions particulières pour garantir la sécurité du produit

0% d'alcool dans les produits

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g | |
|--|-------------------|
| Valeur énergétique (kcal) | 266,9 kcal |
| Valeur énergétique (kJ) | 1120,47 kJ |
| Graisses (g) | 11,09 g |
| dont acides gras saturés (g) | 7,60g |
| Glucides (g) | 35,6g |
| dont sucres (g) | 8,89g |
| Protéines (g) | 6,2g |
| Sel (g) | 0,1530g |