Bûche Tradition

Liste des ingrédients

Sorbet framboise

Purée de framboise 67 % (framboises 90 %, sucre), eau, sucre, sirop de glucose déshydraté, épaississants : gomme guar, farine de graines de caroube.

Glace chocolat noir

LAIT entier (origine Belgique), sucre, chocolat noir 70 % de cacao 8,8 % (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille), jaunes d'**ŒUFS**, dextrose, sirop de sucre inverti, poudre de cacao 2,6 % (poudre de cacao, correcteur d'acidité : carbonates de potassium), fibre d'agrumes, épaississants : gomme xanthane, gomme guar, farine de graines de caroube.

Meringue italienne

Sucre, blancs d'**ŒUFS**, eau.

Biscuit viennois

ŒUFS entiers, sucre vergeoise, blancs d'**ŒUFS**, jaunes d'**ŒUFS**, sucre, farine de **BLÉ**.

Décoration

Framboises, couverture de fruits Inspiration Framboise Valrhona (sucre, beurre de cacao 35,9 %, framboise en poudre 11,5 %, émulsifiant : lécithine de tournesol), zeste de citron vert, chips de framboise lyophilisée (beurre de cacao, framboise 29 %, sucre, amidon de tapioca, jus de framboise concentré).

Allergènes : lait, œufs, blé (gluten).

Les mentions en **GRAS** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Peut contenir des traces de : **ARACHIDE**, **SOJA**, **FRUITS À COQUE** (amandes, noisettes, pistaches).

Conservation : au congélateur à -18 °C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Au P'ti Schrapou · Clos so l'Fayi 1a, 4141 Sprimont · 0496 51 35 61 · christophe@auptischrapou.be