

Gianduja amande

Fiche de production — noter le numéro de lot de chaque ingrédient dans la case, puis rescanner la feuille pour l'encoder.

Lot : **GA-**_____ Quantité : **5.728 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Gianduja noisette	2.604 kg	
Pâte de noisette 100 %	846 g	
Praliné amande 50 %	1.302 kg	
Couverture lait 40 %	976 g	

Allergènes

Soja, Lait, Fruits à coque

Procédé

Broyer, tempérer à 26 °C, couler en cadre 8 mm.