



Crème dessert praliné en coupelle 125 g MONT BLANC

Article : 28092



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crème dessert au praliné, saveur praliné
- Descriptif produit :** Colis de 48 coupelles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT origine France 82 % (LAIT entier concentré, poudre de LAIT écrémé), sucre, sirop de glucose, praliné 2,0 % (sucre, NOISETTES, AMANDES), amidon transformé de maïs, maltodextrine, amidon de maïs, épaississants : alginate de sodium - carraghénanes, arôme, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
LAIT	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 50]
- N° d'agrément :** FR 50-127-002 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 225
- Allergènes majeurs :** Arachide, Fruit à coque, Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Crème dessert praliné en coupelle 125 g MONT BLANC

Article : 28092

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
530	126	3.9	2.2	20	14	0.5	2.9	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.95	1	Colis		320x238x180	3700279335847
Coupelle	0.125	0	0.02	Colis			
Couche	30	0	5	Colis	5		
Palette	360	442	60	Colis	60	1200x800x1050	
Pièce	0.125	0	0.02	Colis			
Pièce unitaire	0.125	0	0.02	Colis			