

Assortiment de crayons en chocolat en boîte 300 g MONA LISA

Article : 211627



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mélange de chocolat, chocolat au lait et chocolat blanc

Descriptif produit : Mélange de chocolat, chocolat au lait et chocolat blanc. Colis de 4 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Boite de 0.300 kg

Liste des ingrédients : sucre 46,0%; pâte de cacao 26,0%; beurre de cacao 14,5%; poudre de LAIT entier 6,5%; poudre de LAIT écrémé 6,0%; émulsifiant: lécithine de SOJA <1%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Pâte de cacao	Hors UE
Beurre de cacao	Hors UE
Poudre de lait entier	Union Europ.
Poudre de lait écrémé	Union Europ.
Lécithine de soja	UE / Hors UE
Arôme naturel de vanille	Hors UE

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Assortiment de crayons en chocolat en boîte 300 g MONA LISA

Article : 211627

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Chocolat et articles en chocolat, non fourrés (à l'excl. des produits présentés en tablettes, barres ou bâtons ainsi que des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (max 1%)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : •Manipuler et ouvrir la boîte avec précaution pour ne pas endommager les crayons de chocolat blanc et lait. Dégager le sac plastique de protection et prélever délicatement les crayons nécessaires à la recette. Les crayons sont prêts à l'emploi. Ils s'utilisent en décoration sur toutes sortes de pâtisseries, entremets, glaces et sorbets pour lesquels une décoration à base de chocolat au lait ou blanc peut être utile. Stocker les crayons de chocolat dans un endroit sec et frais (sans risque d'écarts trop importants de température).

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							
2,220	530	30.9	18.5	53.4	51.7	4.9	6.9	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

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
Boîte	0.3	0.38	1	Boîte			8711177623160
Colis	1.2	1.62	4	Boîte		260x148x167	18711177623167
Couche	27.6	0	92	Boîte	23		
Palette	220.8	0	736	Boîte	184	1200x800x1480	