

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 kg

Liste des ingrédients : sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme vanille, cacao: 44% minimum

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 2,5%

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							
2,091	500	25	15	59	55	7.6	6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

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
Couche	138	0	23	Colis	23		
Colis	6	6.27	1	Colis			3173281605312
Palette	690	0	115	Colis	115		
Pièce unitaire	6	0	1	Colis			