

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 15.000 Boite de 1.600 kg

Liste des ingrédients : sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : phosphatides d'ammonium (E442), arôme vanille cacao : 40% minimum

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait

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							
2,067	494	23	14	63	60		5.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

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	1.6	1.7	1	Boîte			03173281753150
Couche	120	0	75	Boîte	5		
Colis	24	0	15	Boîte			
Palette	720	0	450	Boîte	30		