

# Mélange pour préparation de macarons Montblanc seuu 3KG Carma

Article : 254481



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Seau de 3.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	sucres 55,0%; noix de coco râpée 38,5%; poudre de blanc d'oeuf 4,5%; fibres diététiques (blé) 1,0%; gélifiants: E412, E415 <1%
<b>Pays de transformation :</b>	Suisse
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	300
<b>Allergènes majeurs :</b>	Arachide, Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans huile de palme
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%

# Mélange pour préparation de macarons Montblanc seau 3KG Carma

Article : 254481

## 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							
2,095	501	25.1	23.7	58.7	58	7.2	6.4	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

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	60	0	20	Seau	20		
Colis	3	0	1	Seau			
Palette	300	0	100	Seau	100		
Seau	3	3.5	1	Seau			07610315621550