



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	sucres 51,5%; pâte de cacao 41,5%; beurre de cacao 3,5%; matière grasse laitière 2,0%; émulsifiant: lécithine de soja <1%; arôme naturel de vanille <1%
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1806.9069 - Cacao et ses préparations - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao - Hors poudre de cacao, avec addition de sucre ou d'autres édulcorants Hors autres préparations présentées soit en blocs ou en barres d'un poids excédant 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou en poudres, granulés ou formes similaires, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu excédant 2 kg Hors autres, présentés en tablettes, barres ou bâtons - ne contenant pas de constituants provenant du lait - Hors contenant des matières grasses



Pomona Suisse
groupe pomona

Chocolat noir copeaux Lamy colis 2,5KG Barry Callebaut

Article : 254535

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							
2,138	511	28.6	17.1	54.1	51.5		4.9	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

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	30	0	12	Colis	12		
Colis	2.5	2.7	1	Colis			03073417801413
Palette	330	0	132	Colis	132		
Pièce unitaire	2.5	0	1	Colis			