

Poudre de cacao alcalinisée sachet 1KG Plein arôme

Article : 254538



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	poudre de cacao ; correcteur d'acidité: E 501i
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
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%
Code nomenclature douanière :	1805.0000 - Cacao et ses préparations - Poudre de cacao, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants

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							
1,631	390	23	13.8	9	0.4	30.6	19.5	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

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	72	0	72	Sachet	12		
Colis	6	0	6	Sachet			
Palette	432	0	432	Sachet	72		
Sachet	1	1.1	1	Sachet			3073414270939