

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

| | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descriptif produit : | Moelleux au chocolat issu de l'agriculture biologique. Prédécoupé par 12 |
| Conservation : | Surgelé, -18°C |
| Conditionnement : | Colis de 2.000 Pièce unitaire de 0.900 kg |
| Liste des ingrédients : | Sucre de canne* ; oeufs entiers* ; beurre* ; chocolat noir* 12% (pâte de cacao* ; sucre de canne* ; cacao maigre en poudre* ; émulsifiant : lécithine de soja) ; farine de blé* ; eau ; cacao maigre en poudre* (3,1%). * Ingrédients issus de l'agriculture Bi |
| Simple congélation : | Oui |
| Pays de transformation : | France |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 540 |
| Allergènes majeurs : | Gluten, Lait, Oeuf, Soja |
| Traces d'allergènes : | Fruit à coque |
| Composants spécifiques : | Sans conservateur, 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 : | 1806.9032 - 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 - contenant des constituants provenant du lait - contenant des matières grasses autres que des matières grasses du lait (avec ou sans matières grasses du lait) - d'une teneur en poids de matières grasses excédant |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée :

Mise en œuvre : Au four à micro-ondes - Otez le film plastique recouvrant le moelleux. - Déposez le moelleux dans son moule sur le plateau du four à micro-ondes. - Laissez réchauffer 3min30 à 4min (puissance restituée du four : 750W). - Laissez-le reposer 10 minutes

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 | | | | | | | |
| 1,585 | 379 | 20.4 | 12.4 | 41.2 | 34.8 | | 6.2 | 0.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

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 | 14.4 | 0 | 16 | Pièce unitaire | 8 | | |
| Colis | 1.8 | 0 | 2 | Pièce unitaire | | | |
| Palette | 475.2 | 0 | 528 | Pièce unitaire | 264 | | |
| Pièce unitaire | 0.9 | 0.99 | 1 | Pièce unitaire | | | 03251513748003 |