

## 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