

Cônes sucré cacao Hauteur :80MM Diamètre : 30MM 83 pièces La Rose Noire

Article: 255440



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 0.498 kg

Liste des ingrédients : Coquille de cône (75,00%) *: Farine de BLÉ (GLUTEN), Sucre, AMANDE en poudre,

Cacao en poudre (5,41%), Huile de coco, amidon de tapioca, émulsifiant: lécithine de SOJA (E322), sel, levure Agent: Bicarbonate de soude (E500ii) Enrobage (25,00%) *: sucre, poudre de cacao, huile de coco entièrement hydrogénée, sirop de glucose, Émulsifiants: Lécithine de SOJA (E322), polyricinoléate de polyglycérol (E476), naturel

Saveur de chocolat

Simple congélation : Ou

Pays de transformation : Philippines

Durée de vie totale du produit (jours): 540

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Sésame

Autres caractéristiques: Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 02/04/2024 12:34

N° de version : 4.0



Cônes sucré cacao Hauteur :80MM Diamètre : 30MM 83 pièces La Rose Noire

Article: 255440

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g												
Energie		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel				
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)				
1,372	327	14	11.5	46	23.7		3.9	1.1				

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.28

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	5.478	0	11	Colis	11		
Colis	0.498	1.55	1	Colis			
Palette	0	0	66	Colis	66		
Pièce unitaire	0.006	0	0.01	Colis			

N° de version: 4.0