

## 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

<b>Descriptif produit :</b>	Coeur fondant dans un gâteau au chocolat à 60% de cacao & beurre frais
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.900 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	OEufs entiers ; chocolat noir 26 % (pâte de cacao ; sucre ; émulsifiant : lécithine de tournesol (E322) ; arôme naturel de vanille) ; sucre ; beurre ; farine de blé.
<b>Simple congélation :</b>	Oui
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans conservateur
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 :** En FROID POSITIF (+4°C) Dès la sortie du congélateur. ôtez le film plastique. Déposez le plateau au froid positif environ 2h30. Au FOUR A MICRO-ONDES (sans décongélation préalable) Dès la sortie du congélateur. ôtez le film plastique. Déposez le mini-coul

## 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							
1,663	398	23	14.6	38.9	27.4		7.5	0.13

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.33

**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	19	0	10	Colis	10		
Colis	1.9	2.6	1	Colis			03251515665018
Palette	285	0	150	Colis	150		03251515665032
Pièce unitaire	0.02	0	0.01	Colis			