

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

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 6.500 kg

Liste des ingrédients : Chocolat (27%) (Pâte de cacao (50%); Sucre; Émulsifiant: Lécithine de soja (E 322)); Sucre; OEufs entiers liquide; Farine de blé; Beurre concentré; Huile de colza; Noix de pécan (5%).

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 60

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Régimes particuliers : Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 2,5%

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

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							
1,953	468	28.9	11.3	44.5	36		5.9	0.064

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

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	130	0	20	Colis	20		
Colis	6.5	7.1	1	Colis			
Palette	799.5	0	123	Colis	123		
Pièce unitaire	0.065	0	0.01	Colis			