Masse praliné enrobée de chocolat au lait 23% et de noisettes 4% colis 46G x 44 Cailler

Article : 260718

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 2.024 kg
Liste des ingrédients :	sucre, NOISETTES, beurre de cacao, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT condensé sucré (LAIT, LAIT écrémé, sucre), LAIT écrémé en poudre, cacao, AMANDES, BEURRE fondu, graisses et huiles végétales (noix de coco, tournesol, colza), émulsifiant (lécithine de tournesol), farine de BLÉ, blanc d'OEUF en poudre, extrait de vanille. Peut contenir: autres FRUITS A COQUE
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	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%

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Masse praliné enrobée de chocolat au lait 23% et de noisettes 4% colis 46G x 44 Cailler

Article : 260718

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							
2,314	555	34.7	13.7	49.8	47.5		9.1	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

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	34.408	0	17	Colis	17		
Colis	2.024	2.05	1	Colis			07613031098330
Palette	344.08	0	170	Colis	170		
Pièce unitaire	0.046	0	0.02	Colis			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur