



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat blanc arôme café - Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait saveur miel - Carrés de chocolat noir et de chocolat blanc - Amandes enrobées de chocolat au lait

**Descriptif produit :** Assortiment : Carré marbré noir et lait, Crousti saveur miel et épices, Crousti-Neige et Amande chocolatée

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Boite de 0.850 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, céréales croustillantes (dans les recettes "Croustineige" et "Crousti saveur miel" : farine de BLE, GLUTEN de BLE, sucre, farine de malt de BLE, poudre à lever : E500(ii), sel), AMANDES torréfiées (dans la recette "Amande chocolatée"), sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), émulsifiants : lécithines (SOJA) - E476, arôme naturel de vanille, arômes naturels, agents d'enrobage : E414 - E904, cannelle.  
Chocolat noir : cacao 70% minimum. Chocolat au lait : cacao 33% minimum. Chocolat blanc : cacao 28% minimum.  
Traces éventuelles de : autres fruits à coque et oeufs.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., Hors UE
Chocolat blanc	Hors UE
chocolat au lait	Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Article : 276719

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 53]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Fruit à coque, Gluten, Lait, Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Oeuf
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver à température ambiante
<b>Conservation après ouverture :</b>	Non concerné

## 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							
2,294	550	35	20	49	42	3.8	8.5	0.39

<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	0.24
<b>Type de matières grasses :</b>	Autres matières grasses

## 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
Boite	0.85	1.075	1	Boite			3474341104333
Colis	0.85	1.075	1	Boite		200x170x215	
Couche	17	0	20	Boite	20		
Palette	136	172	160	Boite	160	1200x800x1720	
Pièce	0.85	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.85	0	1	Boite			