

Assortiment Café en boîte distributrice 825 g MONBANA

Article : 290378



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 : Assortiment de produits chocolatés : Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait saveur cookies ; Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat blanc arôme café ; Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait saveur biscuit ; Carrés de chocolat noir et de chocolat blanc.

Descriptif produit : Croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait saveur cookies, croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait et de chocolat blanc arôme café, croustilles de céréales enrobées de chocolat au lait saveur biscuit et carrés de chocolat noir et de chocolat blanc. Boîte distributrice 825 g

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 0.825 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : chocolat au lait 49% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat blanc 26% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat noir 12% (pâte de cacao, sucre, émulsifiants : lécithines (SOJA) - E476), céréales croustillantes 10% (farine de BLE, GLUTEN de BLE, sucre, farine de malt de BLE, poudre à lever : E500(ii), sel), cacao maigre en poudre, arômes, sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre).
Chocolat noir : cacao 70% minimum. Chocolat au lait : cacao 33% minimum. Chocolat blanc : cacao 28% minimum.
Traces éventuelles d'oeufs et fruits à coque.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat au lait	Union Europ.
Chocolat blanc	Union Europ.
Chocolat noir	Union Europ.

Assortiment Café en boîte distributrice 825 g MONBANA

Article : 290378

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 53]
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Oeuf
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Teneur en cacao	70 % ((chocolat noir))	Teneur en cacao	33 % ((chocolat au lait))
Teneur en cacao	28 % ((chocolat blanc))		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière
Conservation après ouverture :	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							
2,235	536	32	19	53	45	3.5	8	0.46

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.25
Type de matières grasses :	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	0.825	1.24	1	Boite		212x192x166	3474341106115
Colis	0.825	1.24	1	Boite		212x192x166	3474341106115
Couche	16.5	0	20	Boite	20		
Palette	132	0	160	Boite	160	1200x800x1500	
Pièce	0.825	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.825	0	1	Boite			