

Barre chocolat lait – caramel / tonka

Code article : GR-BAR-02

Produit fini surgelé. Chocolat au lait fourré au caramel aromatisé à la fève de tonka.

Photo du produit	Caractéristiques physiques
	Poids net : 35g Diamètre haut : 95mm Diamètre bas : 22mm Hauteur : 15mm

Liste des ingrédients

Sucre, cacao, beurre de cacao, poudre de lait, lécithine de soja, vanille, crème, sirop de glucose, fève tonka, vanille, beurre, fleur de sel, sel fin.

Mise en oeuvre

+4°C pendant 48h minimum ensuite placer les chocolats pendant 24h minimum à +15°C.

Date limite utilisation optimale

12 mois à -18°C. Après décongélation le produit se conserve 2 mois.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	485.90
Valeur énergétique (kJ)	2144.80
Matières grasses (g)	35.60
Protéines (g)	3.5
Glucides (g)	44
Dont sucres (g)	40.90
Sel (g)	0.2

OGM - Ionisation

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

Contaminants chimiques

Conforme au règlement CE 1831/2006

Lieu de fabrication

Produit à Fontaines, canton de Neuchâtel, Suisse.

Allergènes

Tous nos produits peuvent contenir des traces de lait, œufs, gluten, fruits à coques, arachides, sésame et soja.

Conditionnement

Emballage du produit	Poids unitaire du produit	Quantité par carton	Poids net du carton	Poids brut du carton
Carton + boîte + sac sous vide	Poids pièce : 35g Poids boîte : 1400g	20 boîtes de 40 = 800 pièces	28 kg	32.08 kg

Palettisation (sur palette eu 80 x 120)

Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	Dimension carton
4	4	16	510x370x405mm

Etiquetage

Etiquetage selon le règlement CE 1169/2011.

EAN 13

Boîte	Carton
7649989574589	17649989574586

Visa rédacteur	Visa relecteur
M.R	S.M