



# CHOCOLAT BIO PRALINÉ (100G)

<b>Référence Conditionnement</b>	002257
Référence unitaire	002232
<b>Origine</b>	Bolivie, République Dominicaine, Pérou, Equateur
<b>GENCOD</b>	7612052206441
<b>Code INTRASTAT</b>	18063111
<b>Labellisation commerce équitable</b>	WFTO*, Ecocert SAS F32600
<b>Conditionnement</b>	Par 9

## PALETTISATION

Colis par couche	42
Couche par palette	10
Colis par palette	420
Poids colis	0.987 kg
Total UVC par palette	3780
Dimensions UVC	1.3 x 7.6 x 15 cm
Dimensions colis	16.4 x 12.5 x 8.3 cm
Poids brut UVC	105 g
<b>Durée de vie</b>	10 mois



*Le chocolat bio au lait praliné est un exquis mélange des plus fins cacaos de l'Amazonie bolivienne, de la République Dominicaine et du Pérou (El Ceibo, Conacado et CAVRA) et de l'aromatique sucre des Philippines (Mascobado).*

*Il est composé exclusivement de matières premières cultivées sans additifs ni arômes artificiels. Tous les ingrédients proviennent de culture biologique. Ces ingrédients sont malaxés jusqu'à 56 heures dans une concheuse traditionnelle.*

*La commercialisation du chocolat bio praliné garantit un prix minimum, des contrats d'achats à long terme ainsi que le préfinancement partiel de la récolte aux producteurs.*

## INFORMATION PRODUIT

**Ingrédients :** sucre de canne complet, beurre de cacao, noisettes moulues, poudre de lait entier, pâte de cacao.

Teneur en cacao : 33% minimum

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Ingrédients issus du commerce équitable : cacao et sucre de canne (69 % du poids total).*

Allergènes : Peut contenir des traces d'amandes.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Fabriqué en Suisse.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	2360 kJ / 567 kcal
Matières grasses	38 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	17 g
Glucides	48 g
<i>Dont sucres</i>	46 g
Protéines	7 g
Sel	0 g
Fibres alimentaires	2,5 g

## INFORMATION EMBALLAGE

Emballage intérieur en polypropylène blanc (sans aluminium).

La boîte se transforme en présentoir.

## INFORMATIONS SUR LE CARTON

Désignation

DLUO

PCB

\* Ce label garantit que ce chocolat a été produit et commercialisé selon les standards internationaux du commerce équitable assurant notamment un prix d'achat décent aux producteurs.