



AMANDES ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR

Origines UE et NON-UE
Fabrication française



Distribution certifiée par FR-BIO-01



MICROBIOLOGIE

Selon la réglementation et les
exigences internes

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) :	565/ 2349
PROTÉINES (G) :	11
GLUCIDES (G) :	35
DONT SUCRE (G) :	33
LIPIDES (G) :	41
DONT SATURÉS (G) :	16
FIBRES (G) :	9,45
SEL (G) :	0,10

CONDITIONNEMENTS

Carton de 4 KG

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : Amandes grillées enrobées de
chocolat noir, finition vernie.
ODEUR : Caractéristique de l'amande et du
chocolat noir
GOÛT : Caractéristique de l'amande enrobée
de chocolat noir
TEXTURE : Fondante puis croquante

CONSERVATION

DLUO : 365 J à production.
Condition de conservation :
A conserver à l'abri de la chaleur et de
l'humidité

PALETTISATIONS

=> 108 Cartons/palette => 9 Couches
de 12 cartons

Ingrédients :

Chocolat noir* (67%) (sucre de canne*, cacao* et beurre de cacao*), AMANDES* (33%),
agents d'enrobage : Capol 4802 BIO (eau, gomme arabique*, sucrose*, miel*, Ethanol*).

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique



Allergènes :

Présence d'amande.

Traces possibles d'autres fruits à coque, d'arachides,
de sésame, de soja et de lait.