



COUVERTURE DE CHOCOLAT AU LAIT 36%

ORIGINE (S) : **DIVERSES**



Distribution certifiée par FR-BIO-01



POSSIBILITÉ EN
FAIRTRADE – FLOCERT

MICROBIOLOGIE

conformes à la réglementation en
vigueur

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : COULEUR MARRON

ODEUR : CARACTERISTIQUE DU CHOCOLAT

GOÛT : CARACTERISTIQUE DU CHOCOLAT

TEXTURE : DURE

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) :	559/ 2335
PROTÉINES (G) :	5,2
GLUCIDES (G) :	54,4
DONT SUCRE (G) :	53,6
LIPIDES (G) :	35,2
DONT SATURÉS (G) :	22,1
FIBRES (G) :	2,4
SEL (MG) :	100

CONSERVATION

DLUO : 730 J A PRODUCTION

À conserver dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENTS

Carton de 5Kg

Carton de 10kg

PALETTISATIONS

-> 80 cartons/palette – couche de 8

-> 60 cartons/palette – couche de 12

Ingrédients :

Sucre de canne* (Amérique Latine), beurre de cacao* (République dominicaine), LAIT entier en poudre* (EU), cacao* (République dominicaine)

*Produits issus de l'agriculture biologique.

Allergènes :

Conditionnement 10Kg : Contient du lait. Contient des traces possible de fruits à coque et de soja.
Conditionnement 5 Kg : Contient du lait. Contient des traces possibles de fruits à coque, de sésame, d'arachide et de soja

BIO

BIO ET ÉQUITABLE



3 760311 992292



3 760311 992308