

Copeaux de chocolat noir en boîte 2,5 kg MONA LISA

Article : 7953

e.1.28 Nutriscore_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chocolat

Descriptif produit : Boîte de 2.5 kg

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 2.500 kg

Liste des ingrédients : sucre 51,5%; pâte de cacao 41,5%; beurre de cacao 3,5%; matière grasse LAITIÈRE 2,0%; émulsifiant: lécithines (SOJA) <1%; arôme naturel de vanille <1%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., Hors UE
Pâte de cacao	Hors UE
Beurre de cacao	Hors UE

Pays de transformation : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Copeaux de chocolat noir en boîte 2,5 kg MONA LISA

Article : 7953

Code nomenclature douanière : 18062030 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou en poudres, granulés ou formes simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 k

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1 % (max 1%)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Manipuler et ouvrir le colis avec précaution pour ne pas endommager les fragiles copeaux de chocolat noir. Dégager le sac plastique de protection et prélever délicatement les copeaux nécessaires à la recettes. Les copeaux sont prêts à l'emploi. Ils s'utilisent en décoration sur toutes sortes de pâtisseries, entremets, glaces et sorbets pour lesquels une décoration à base de chocolat noir peut être utile. Stocker les copeaux de chocolat dans un endroit sec et frais (sans risque d'écarts trop important de température). Rendement : Carton de 2,5 kg.

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							
2,143	512	28.6	17	54	52	7.8	4.9	0.01

Vitamines : Calcium (mg) : 27.5 mg/100g, Magnésium (mg) : 98.9 mg/100g, Potassium (mg) : 459.3 mg/100g, Fer (mg) : 12.24 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Aucune

Copeaux de chocolat noir en boîte 2,5 kg MONA LISA

Article : 7953

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
Sachet	2.5	0	1	Boite			
Couche	27.5	0	11	Boite	11		
Palette	330	360.36	132	Boite	132	1200x800x1780	
Boite	2.5	2.73	1	Boite			8711177639949
Colis	2.5	2.73	1	Boite		388x198x155	8711177639949
Pièce unitaire	2.5	0	1	Boite			
Pièce	2.5	0	1	Boite			