

Fiche technique produit



Anneaux en pièce montée, chocolat amer

Art. n°	3397
Dénomination de la denrée alimentaire	Pâte à cake au massépain et chocolat noir
GENCOD	4009837033973
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	6
Poids brut	0,333	1,998
Poids net	0,30	1,80
L x l x h (mm)	110 x 110 x 80	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Dimensions : L 11 x l 11 x h 8 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Anneaux en pièce montée, chocolat amer

valeur énergétique	2068 kJ / 494 kcal	OEUF, sucre, BEURRE GRAISSE, masse de cacao, AMIDON de BLÉ, FARINE DE BLE, beurre de cacao, agent humidificateur glycérol, AMANDES, arôme naturel, émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras, émulsifiant lécithine de SOJA, régulateur d'acidité l'acétate de sodium, sel Peut contenir des traces de: autres NOIX ET DÉRIVÉS	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, NOIX ET DÉRIVÉS
lipides	30,0 g		
dont acides gras saturés	20,0 g		
glucides	48,0 g		
dont sucre	34,0 g		
protéines	6,8 g		
sel	0,28 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

3 mois

Stockage

Veillez à stocker le chocolat dans un endroit frais et sec, toutefois pas dans réfrigérateur, où il prendrait l'humidité et les odeurs. Pour une conservation optimale, nous vous conseillons une température de 15 à 17 degrés et une humidité maximale de 65%. Etant donné que le chocolat ne supporte que très mal la lumière et en obtient un goût désagréable, nous vous conseillons une conservation dans l'emballage d'origine.

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 22/08/2025

EDNA Surgelés Sàrl, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr
