Fiche technique produit

Praliné Marc de Champagne

Art. n°	**56603**
Dénomination de la denrée alimentaire	Truffe Marc de champagne
GENCOD	4015246000147
Ce produit est végétarien	

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	1
Poids brut	2,10	2,10
Poids net	1,80	1,80
L x l x h (mm)	-	389 x 255 x 66
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Valeurs énergétiques

Praliné Marc de Champagne

valeur énergétique	2165 kJ / 517 kcal
lipides	31,0 g
dont acides gras saturés	18,7 g
glucides	48,7 g
dont sucre	48,0 g
protéines	5,1 g
sel	0,16 g

Ingrédients

sucre, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, marc de champagne (6,7%), masse de cacao, BEURRE GRAISSE, eau-de-vie de fruit, sirop de glucose, agent humidificateur sorbitol, agent humidificateur invertase, CRÈME FOUETTÉE, emulsifiant lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille

Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS

Allergènes

Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

4 mois

Stockage

Le chocolat doit toujours être stocké dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité - cependant pas au réfrigérateur, il en prendrait les odeurs et blanchirait au contact de l'humidité. Le stockage idéal est à une température entre +15°C et +17°C et à un taux d'humidité inférieur à <65%. Le chocolat exposé à la lumière développe un goût très désagréable, c'est pourquoi nous vous recommandons de laisser les chocolats dans l'emballage fermé.

Législation OGM

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

Mise à jour le : 27/04/2024

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