

Fiche technique produit



Bonbon praliné



Art. n°

92284

Dénomination de la denrée alimentaire

Bouchée praliné aux noisettes

GENCOD

4015246011006

Ce produit est végétarien

Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | carton |
|--------------------------------------|---------|----------------|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 30 |
| Poids brut | 0,06 | 1,80 |
| Poids net | 0,025 | 0,75 |
| L x l x h (mm) | - | 192 x 168 x 68 |
| Diamètre (mm) | - | - |
| Cartons/Palette | - | - |

* conditionnement de base

Informations sur les tailles

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Bonbon praliné

| | | | |
|--------------------------|--------------------|---|--|
| valeur énergétique | 2443 kJ / 583 kcal | sucre, NOISETTES (24,6%), beurre de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, masse de cacao, BEURRE GRAISSE, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille, maltodextrine Peut contenir des traces de: autres NOIX ET DÉRIVÉS, GRAINES D'ARACHIDE | Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS |
| lipides | 39,5 g | | |
| dont acides gras saturés | 14,8 g | | |
| glucides | 49,5 g | | |
| dont sucre | 49,1 g | | |
| protéines | 6,6 g | | |
| sel | 0,08 g | | |

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Date limite de consommation à partir de la production

4 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 : 17/05/2025

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