

## Fiche technique produit



### Assortiment de florentins

Art. n°	96993
Dénomination de la denrée alimentaire	Florentins
GENCOD	4015246077408
Ce produit est végétarien	

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	30
Poids brut	0,0363	1,089
Poids net	0,033	0,99
L x l x h (mm)	-	384 x 241 x 65
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Florentiner Träume "Zartbitter"

valeur énergétique	2216 kJ / 529 kcal	AMANDES (41,7%), sucre, masse de cacao, BEURRE, CRÈME FOUETTÉE, peau d'orange, sirop de glucose, miel de cuisson, beurre de cacao, sirop de fructose et de glucose, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille, agent acidifiant acide citrique  Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, autres NOIX ET DÉRIVÉS, DIOXYDE ET SULPHIDE DE SOUFRE	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	37,6 g		
dont acides gras saturés	11,0 g		
glucides	33,2 g		
dont sucre	30,1 g		
protéines	12,2 g		
sel	0,04 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
----------------------	-------------	------------

### Florentiner Träume "Vollmilch"

valeur énergétique	2234 kJ / 534 kcal	AMANDES (41,7%), sucre, BEURRE, CRÈME FOUETTÉE, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, peau d'orange, sirop de glucose, miel de cuisson, masse de cacao, sirop de fructose et de glucose, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, arôme naturel de vanille, agent acidifiant acide citrique  Peut contenir des traces de: GRAINES D'ARACHIDE, autres NOIX ET DÉRIVÉS, DIOXYDE ET SULPHIDE DE SOUFRE	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	37,6 g		
dont acides gras saturés	11,0 g		
glucides	34,5 g		
dont sucre	31,9 g		
protéines	12,5 g		
sel	0,09 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 le 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