Fiche technique produit

Florentins au chocolat noir

Art. n°	**96994**
Dénomination de la denrée alimentaire	Florentins au chocolat noir
GENCOD	4015246077422
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

Florentins au chocolat noir

valeur énergétique	2216 kJ / 529 kcal
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

Ingrédients

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

Allergènes

Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS

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 : 27/04/2024

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