

## Fiche technique produit



### Florentin, chocolat noir



Art. n°

97729

Dénomination de la denrée alimentaire

Florentin au beurre et chocolat noir

GENCOD

4015246007221

Ce produit est végétarien

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	4
Poids brut	0,375	1,50
Poids net	0,30	1,20
L x l x h (mm)	241 x 186 x 22	384 x 241 x 65
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 24,1 x l 18,6 x h 2,2 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Florentin, chocolat noir

valeur énergétique	2266 kJ / 541 kcal	sucre, AMANDES (18%), sirop de glucose, masse de cacao, BEURRE GRAISSE (6%), NOISETTES (6%), beurre de cacao, ÉMULSIFIANT LÉCITHINE DE SOJA, miel, LAIT ENTIER EN POUDRE, peau d'orange, melon, sirop de fructose et de glucose, concentré de cerise, coloration, agent acidifiant acide citrique  Peut contenir des traces de: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES D'ARACHIDE, SÉSAME, autres NOIX ET DÉRIVÉS	Contient: GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS, FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS
lipides	32,3 g		
dont acides gras saturés	12,1 g		
glucides	53,9 g		
dont sucre	43,6 g		
protéines	7,4 g		
sel	0,02 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 Sarl**, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,  
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr