

CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR 50% CACAO

LEGAVE



Par sac de 5 kg
Code : 301421
Création : 03/12/2018
Publication : 29/01/2019

Gencod unité logistique : 13554983014218
Poids brut : 5.67kg
Poids net : 5.0kg
Mesure nette : 5.0kg
Marque propre

Chocolat noir - 50% cacao minimum

INGRÉDIENTS

Pâte de cacao ; sucre ; émulsifiant : E322 (soja)
Peut contenir : lait

Allergènes connus

Soja et produits à base de soja, Traces de lait et produits à base de lait

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

INFOS NUTRITION

Informations nutritionnelles (pour 100 grammes)

Kilojoule(s) : 2012	Kilocalorie(s) : 481	Matières grasses : 28.0 g Dont Acides gras saturés : 17.00 g
Glucides : 51.0 g Dont Sucres : 47.0 g	Protéines : 6.2 g	Sel : 0.01 g
Indice (protéines/matières grasses) : 0.221		

INFOS GEMRCN*

Type de plat

Néant

Fréquence

* *Fréquences recommandées de service des plats des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes et des*

INFOS PRATIQUES

✓ **Conditions de stockage avant ouverture** : Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max 70%) et sans odeur
Température de stockage : 12-20°C

INFOS COMPLÉMENTAIRES

OGM : produit non soumis à étiquetage

TAXES

TVA 5,5
