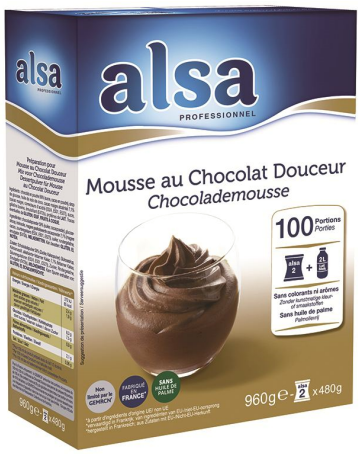

Mousse chocolat douceur

Ref. 002260 | EAN 3506170020567

Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 960g
Unité de vente	Boite de 960 g
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait
Allergènes (Traces)	Oeufs, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Almonds and its derivatives, Hazelnuts and its derivatives, Pistachios and its derivatives, Walnuts and its derivatives, Wheat and its derivatives
Labels	Rainforest Alliance
Mode de conservation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine fermé. Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Conditions de conservation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine fermé. Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: 59% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), sirop de glucose, huile de noix de coco, 7,1% cacao maigre alcalinisé (cacao maigre, correcteurs d'acidité (E 524, E 501i, E 527)), sucre, gélatine bovine, émulsifiant (E 472b), protéines de LAIT. Traces éventuelles de (GLUTEN, OEUF, FRUITS A COQUE).
Message marketing	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, Alsa a mis au point de délicieuses mousses desserts aux goûts variés et ultra rapides à la fabrication, pour

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

un gain de temps en cuisine. Parmi elles, la divine mousse chocolat douceur, aux saveurs douces et authentiques : un indispensable sur la carte !

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.031 Kilos	**Volume**	2 305 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	17.1 x 6.1 x 22.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	5	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.366 Kilos	**Volume**	17 251 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 19.1 x 23.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	240	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	282.568 Kilos	**Volume**	1 031 040 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 107.4	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour préparation de 100 gr / ml**
Valeur énergétique	65 Kilocalories 272 Kilojoules
Matières grasses	2.4 Grammes
dont acides gras saturés	1.9 Grammes
Glucides	8.3 Grammes
dont sucres	7.5 Grammes
Fibres alimentaires	0.9 Gramme
Protéines	2.1 Grammes
Sel	0.06 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

Type d'emballage	Case

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr