



**Fondant au chocolat**

Ref. 002276 | EAN 3506170016478

Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA



**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Boite 1,04kg
<b>Unité de vente</b>	Boite de 1,04 kg
<b>Durée de vie</b>	120 jours
<b>DLUO garantie</b>	240 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
<b>Mode de conservation</b>	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
<b>Conditions de conservation</b>	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Ingrédients: 29% chocolat noir à 58% de cacao (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines), arôme naturel de vanille ), sucre, huile de noix de coco, farine de BLÉ, maltodextrine, 5,7% chocolat en poudre (sucre, cacao), blanc d'OEUFE, émulsifiants (E 471, E 472a, E 472b, E 470a, E 472e), protéines de pois, protéines de LAIT, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium). Traces éventuelles de (FRUITS À COQUE, SOJA).
<b>Message marketing</b>	Soucieuse des attentes et goûts des convives, alsa Professionnel a rénové sa recette de fondant au chocolat en supprimant l'huile de palme et en gardant le même



nombre de portions et la même mise en oeuvre: simple ajout de lait. Avec du chocolat noir 56% de cacao, alsa Professionnel Fondant au Chocolat propose une mise en oeuvre supplémentaire en coeurs coulants individuels pour varier les textures à coeur recherchées. Un pur moment de plaisir pour votre clientèle ! Produit compatible à une alimentation végétarienne et fabriqué en France.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.04 Kilos	<b>Volume</b>	2 305 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	17.1 x 6.1 x 22.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	5	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	6.24 Kilos	<b>Volume</b>	17 251 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 19.1 x 23.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	240	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	299.52 Kilos	<b>Volume</b>	1 031 040 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 107.4	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
<b>Type de régime (GDSN)</b>	Vegetarian

