

**Sablés de retz le véritable x2**

Ref. 003345 | EAN 3023470010055



**Fournisseur** ST MICHEL (BISCUITS)

**Marque** ST MICHEL



**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Carton de 200
<b>Unité de vente</b>	Carton de 200 sachets
<b>Durée de vie</b>	270 jours
<b>DLUO garantie</b>	180 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Graines de sésame
<b>Mode de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
<b>Conditions de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Prêt à l'emploi
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients :farine de BLE 65%, sucre, noix de coco 9.9%, huile de tournesol, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique, sel, émulsifiant : lécithines de tournesol, LAIT écrémé en poudre. Traces éventuelles d'oeufs, de graines de sésame et de fruits à coque.
<b>Ingrédients primaires</b>	Farine de blé (0%), Sucre (0%), Noix de coco (0%), Huile de tournesol (0%), Poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique (0%), Sel (0%), Lait écrémé en poudre (0%), Emulsifiant : lécithines de tournesol (0%)
<b>Message marketing</b>	Retrouvez le Véritable Sablé de Retz créé en 1920, un sablé croustillant avec une pointe de noix de coco. Une recette simple et authentique grâce à de bons ingrédients : de la farine de blé français issu d'une filière durable, du sucre français, sans huile de palme. Un sachet de 2 biscuits (12g) idéal pour un accompagnement dessert, une pause gourmande ou une collation, compatible avec un menu végétarien et sans limite de fréquence (selon les recommandations du GEMRCN). Nous les fabriquons dans notre biscuiterie familiale dans l'ouest de la France. St-Michel, biscuits français d'origine gourmande !



**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	200	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.4 Kilos	<b>Volume</b>	17 998 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 19.1 x 24.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.4 Kilos	<b>Volume</b>	17 998 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 19.1 x 24.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	48	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	115.2 Kilos	<b>Volume</b>	1 027 200. Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 107	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 0 and 10 Grammes
<b>MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)</b>	Entre 0 and 10000 Grammes
<b>MOULDS (GDSN)</b>	Entre 0 and 500 Grammes
<b>SALMONELLA (GDSN)</b>	Entre 0 and 0 Gramme
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 0 and 500 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	France
----------------------------	--------

