

Mini tartelettes rondes au cacao

Ref. 003686 | EAN 3178530407075



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque HUG



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 270
Unité de vente	Carton de 270 unités
Durée de vie	420 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait, Soja
Mode de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Conditions de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : farine de FROMENT, sucre, graisse de palme non hydrogénée, BEURRE, poudre de cacao, cacao maigre en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA, sel de cuisine, arôme naturel.
Ingrédients primaires	Farine de froment (0%), Sucre (0%), Graisse de palme non hydrogénée (0%), Beurre (0%), Poudre de cacao (0%), Cacao maigre en poudre (0%), Lactosérum en poudre (0%), Emulsifiant: lécithine de soja (0%), Sel de cuisine (0%), Arôme naturel (0%)
Message marketing	Le mariage de l'innovation et de la tradition. Une forme moderne, des bords droits pour cette mini tartelette, idéale pour la réalisation de plateaux de petits fours sucrés. Pour toutes vos réceptions.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	270	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.188 Kilos	Volume	10 253 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40.1 x 28.1 x 9.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.188 Kilos	Volume	10 253 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40.1 x 28.1 x 9.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	112	Contrôle colisage	Non
Poids Net	133.056 Kilos	Volume	1 367 040 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 142.4	Dimensions (unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 0 et 10 Grammes
MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)	Entre 0 et 10000 Grammes
MOULDS (GDSN)	Entre 0 et 500 Grammes
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme
YEASTS (GDSN)	Entre 0 et 500 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Suisse
-----------------------------------	--------