

Barre de chocolat 43 %

Ref. 003922 | EAN 0103173281715



Fournisseur DIPA INDUSTRIE
Marque BOUQUET D'OR

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 2kg
Unité de vente	Boite de 200 unités
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Lait, Fruits à coques
Mode de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18° à 20°C)
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur (18° à 20°C)
Température de stockage	De 18°C à 20°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	RAS
Ingrédients	Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille Cacao : 43% minimum
Message marketing	Barre Goûter chocolat flowpackées - chocolat noir 43% - Fabriqué en France

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	200	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2 Kilos	Volume	4 260 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 12.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12 Kilos	Volume	28 363 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 30.1 x 24.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **PALETTE**

PCB	288	Contrôle colisage	Non
Poids Net	576 Kilos	Volume	1 532 160 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 159.6	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

SF - Sensible au froid