

Chocolat noir 50%

Ref. 003938 | EAN 0103173281219



Fournisseur DIPA INDUSTRIE

Marque CEMOI

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton 3kg
Unité de vente	Carton de 3 kg
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	365 jours
Allergènes	Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten
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	Ingrédients : pâte de cacao, sucre, émulsifiants : lécithines de tournesol polyricinoléate de polyglycérol, arôme vanille. Cacao : 50% minimum
Message marketing	Tablette chocolat noir 50% cacao - Fabriqué en France

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	30	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3 Kilos	Volume	3 892 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 17.1 x 8.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3 Kilos	Volume	3 892 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	28.1 x 17.1 x 8.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **PALETTE**

PCB	270	Contrôle colisage	Non
Poids Net	810 Kilos	Volume	1 310 400 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 136.5	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

SF - Sensible au froid