Brisures d'oréo



Ref. 005496 | EAN 7622300536527

Fournisseur MONDELEZ FRANCE SAS

Marque OREO

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet 400g
Unité de vente	Sachet de 400 g
Durée de vie	275 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Soja, Wheat and its derivatives
Allergènes (Traces)	Lait
Mode de conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Conditions de conservation	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Température de stockage	De 1°C à 35°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	n/a
Descriptif	Le célèbre biscuit iconique OREO en brisures associé à sa crème goût vanille pour apporter une touche de croustillant et de fondant à toutes vos réalisations pâtissières. Ce produit facilite la mise en oeuvre des pâtisseries de par la taille des morceaux plus importante car contenant l'inimitable fourrage OREO. A incorper dans des préparations ou à utiliser en saupoudrage. Les brisures Oreo sont certifiées Cocoa Life, garantissant la gestion durable de la filière du cacao. Avec ces brisures sans colorant et à arôme naturel, vous pouvez embellir vos recettes tout en offrant des produits de qualité supérieure qui s'alignent avec les nouvelles tendances de consommation.
Ingrédients	Farine de BLÉ, sucre, huile de palme, huile de colza, amidon de BLÉ, cacao maigre en poudre 4,3 %, sirop de glucose-fructose, poudres à lever (carbonates d'ammonium, carbonates de potassium, carbonates de sodium), sel, émulsifiant (lécithines de SOJA), arôme, correcteur d'acidité (hydroxyde de sodium). PEUT CONTENIR LAIT.
Message marketing	Le célèbre biscuit iconique OREO en brisures associé à sa crème goût vanille pour apporter une touche de croustillant et de fondant à toutes vos réalisations pâtissières. Ce produit facilite la mise en oeuvre des pâtisseries de par la taille des

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

morceaux plus importante car contenant l'inimitable fourrage OREO. A incorper dans des préparations ou à utiliser en saupoudrage. Les brisures Oreo sont certifiées Cocoa Life, garantissant la gestion durable de la filière du cacao. Avec ces brisures sans colorant et à arôme naturel, vous pouvez embellir vos recettes tout en offrant des produits de qualité supérieure qui s'alignent avec les nouvelles tendances de consommation.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.41 Kilo	**Volume**	1 065 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	20.1 x 17.1 x 3.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	12	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.12 Kilos	**Volume**	19 221 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	38.1 x 20.1 x 25.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	576	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	27 076 Kilos	**Volume**	1 107 840 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 115.4	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	471 Kilocalories 1 977 Kilojoules
Matières grasses	19 Grammes
dont acides gras saturés	5.3 Grammes
Glucides	68 Grammes
dont sucres	35 Grammes
Fibres alimentaires	3 Grammes
Protéines	5.1 Grammes
Sel	0.74 Gramme

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Espagne
Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Bag

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr