



Madeleine nappée au chocolat

Ref. 005498 | EAN 0103178531403



Fournisseur ST MICHEL (BISCUITS)

Marque ST MICHEL

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 100
Unité de vente	Carton de 100 sachets
Durée de vie	112 jours
DLUO garantie	84 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, 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.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : sucre, farine de BLE 22%, OEUFS de poules élevées en plein air 17%, huile de colza non hydrogénée, pâte de cacao, stabilisant : glycérol, sirop de glucose-fructose, beurre de cacao, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et lécithines (SOJA), poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), sel, arôme. Traces éventuelles de lait et de fruits à coque.
Ingrédients primaires	Sucre (0%), Farine de blé (22.00%), OEufs de poules élevées en plein air (17.00%), Huile de colza non hydrogénée (0%), Pâte de cacao (0%), Stabilisant : glycérol (0%), Sirop de glucose-fructose (0%), Beurre de cacao (0%), Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (0%), Emulsifiant : lécithines (0%), Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (0%), Sel (0%), Arôme (0%)
Message marketing	Retrouvez nos madeleines moelleuses avec un nappage au bon chocolat pour toujours plus de gourmandise. Une recette simple et authentique avec de bons ingrédients : des oeufs de poules élevées en plein air, de la farine de blé français issu d'une filière durable, sans huile de palme. Des sachets fraîcheur pratiques à emporter partout, un format idéal pour un dessert, un goûter, une pause gourmande (selon les recommandations du GEMRCN en milieu scolaire). Nos madeleines sont fabriquées dans notre biscuiterie familiale à Contres, dans le Centre de la France. St Michel, biscuits français d'origine gourmande !



LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	100	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.5 Kilos	Volume	22 869 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 29.1 x 20.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.5 Kilos	Volume	22 869 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 29.1 x 20.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	40	Contrôle colisage	Non
Poids Net	100 Kilos	Volume	1 108 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 115.5	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)	France
-----------------------------------	--------

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

