Madeleine nappée au chocolat



Ref. 005498 | EAN 3178530403732

Fournisseur SAINT MICHEL BISCUITS

Marque ST MICHEL

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 100
Unité de vente	Carton de 100 sachets
Durée de vie	140 jours
DLUO garantie	84 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, Soja, Wheat and its derivatives
Allergènes (Traces)	Fruits à coques
Mode de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.
Conditions de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Descriptif	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 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 !
Ingrédients	farine de BLE 25%, chocolat au LAIT 18% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithines (SOJA)), huile de colza, sucre, OEUFS 11%, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, LAIT écrémé en poudre, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (BLE), fécule, sel, arôme
Ingrédients primaires	sucre, farine de blé, huile de colza, pâte de cacao, eau, glycérol, beurre de cacao, mono- et diglycérides d'acides gras, sel, carbonates de sodium, citrates de sodium, lécithines (soja), arôme, huile de tournesol, lécithines de tournesol, oeufs de poules élevées au sol, sirop de sucre inverti, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre,

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

	fécule de manioc, arôme naturel de vanille
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 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 Brut	2.833 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 Brut	2.833 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 Brut	138.32 Kilos	**Volume**	1 108 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 115.5	**Dimensions (unité)**	Centimètre

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

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	464 Kilocalories 1 938 Kilojoules
Matières grasses	27 Grammes
dont acides gras saturés	7.1 Grammes
Glucides	51 Grammes
dont sucres	28 Grammes
Fibres alimentaires	1.5 Grammes
Protéines	5.8 Grammes
Sel	0.63 Gramme

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	France
Type de régime	Vegetarian

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

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