

Barre de chocolat au lait bio

Ref. 007916 | EAN 3173281715950



Fournisseur DIPA INDUSTRIE

Marque CEMOI



#EGalim

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte de 200
Unité de vente	Boite de 200 sachets
Informations bio.	Biologique (>= 95 %)
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	367 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*, LAIT en poudre*, beurre de cacao*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322)*, extrait de vanille* * matière première issue de l'agriculture biologique cacao : 27% minimum
Message marketing	Barre Goûter chocolat au lait certifié Agriculture biologique - Fabriqué en France

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	200	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2 Kilos	Volume	3 908 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 12.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	6
Poids Net	12 Kilos
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 30.1 x 24.1

Contrôle colisage	Non
Volume	28 363 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	288
Poids Net	576 Kilos
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 159.6

Contrôle colisage	Non
Volume	1 532 160 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Organic