Bâton de chocolat noir eclat



Ref. 020210 | EAN 3395321051129

Fournisseur VALRHONA SAS

Marque VALRHONA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
DLUO garantie	240 jours
Allergènes (Traces)	Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
Mode de conservation	Dans un endroit sec, entre 16 et 18 °C.
Conditions de conservation	Dans un endroit sec, entre 16 et 18 °C.
Température de stockage	De 16°C à 18°C

DESCRIPTION

Descriptif	Bâton de chocolat noir Eclat, un ingrédient haut de gamme pour la création de chocolats fins et de desserts exquis.
Ingrédients	Ingrédients : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque, soja, gluten. Lait (fabriqué dans un atelier qui utilise du lait).

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	1.2 Kilos	**Volume**	5 533 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	20.1 x 16.1 x 17.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	4	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	4.8 Kilos	**Volume**	25 983 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	41.1 x 33.1 x 19.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

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

PALETTE

PCB	132	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	180 Kilos	**Volume**	1 244 160 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 129.6	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	558 Kilocalories 2 317 Kilojoules
Matières grasses	38 Grammes
dont acides gras saturés	23 Grammes
Glucides	42 Grammes
dont sucres	39 Grammes
dont polyols	-
dont amidon	-
Protéines	7.1 Grammes
Sel	0.01 Gramme

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