



Napolitain chocolat noir 72%

Ref. 026180 | EAN 3173281712317



Fournisseur DIPA INDUSTRIE

Marque CEMOI

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 1,25 kg
Unité de vente	Boite de 1,25 kg
Durée de vie	547 jours
DLUO garantie	365 jours
Allergènes	Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten
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	Ingrédients : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille. Cacao : 72% minimum
Message marketing	Accompagnement café chocolat noir supérieur 72% - Fabriqué en France

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.25 Kilos	Volume	8 120. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	20.1 x 20.1 x 20.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	7.5 Kilos	Volume	52 375 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	59.1 x 40.1 x 22.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	192	Contrôle colisage	Non
Poids Net	240 Kilos	Volume	1 841 280 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 191.8	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France