GROUPE CERCLE VERT

AMA TRANSPORT TO CONCOLOR TO C

Napolitain chocolat noir 72%

Ref. 026180 | EAN 3173281712317

Fournisseur DIPA INDUSTRIE

Marque CEMOI



GÉNÉRAL

Unité de facturation Boîte 1,25 kg

Unité de venteBoite 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



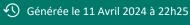
PCB 1 Contrôle colisage Non

Poids Net1.25 KilosVolume8 120. Cm³Dimensions (L x I x h)20.1 x 20.1 x 20.1Dimensions (unité)Centimètre



PCB 6 Contrôle colisage Non

Poids Net7.5 KilosVolume52 375 Cm³Dimensions (L x l x h)59.1 x 40.1 x 22.1Dimensions (unité)Centimètre







PALETTE

PCB 192 Contrôle colisage Non

Poids Net 240 Kilos Volume 1 841 280 Cm³ Dimensions (L x l x h) 120 x 80 x 191.8 Dimensions (unité) Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France

