



Chocolat pâtissier noir 52% dessert

Ref. 027221 | EAN 3173281224087



Fournisseur DIPA INDUSTRIE

Marque BOUQUET D'OR

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton 4kg
Unité de vente	Carton de 20 unités
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	485 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, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme vanille. Cacao : 52% minimum
Message marketing	Tablette chocolat Noir Dessert 52% de cacao 200 g

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4 Kilos	Volume	4 851 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	26.5 x 19.9 x 9.2	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4 Kilos	Volume	4 851 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	26.5 x 19.9 x 9.2	Dimensions (unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	198	Contrôle colisage	Non
Poids Net	792 Kilos	Volume	1 136 640 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 118.4	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en cacao	>50%
Pays de fabrication (GDSN)	France