



Mousse speculoos

Ref. 027867 | EAN 3506170021335



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 800g
Unité de vente	Boite de 800 g
Durée de vie	120 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait, Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Oeufs, Fruits à coques, Soja
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, 22% morceaux de speculoos (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), sirop de glucose, huile de noix de coco, émulsifiant (E 472b), protéines de LAIT, épaississant (alginate de sodium), ingrédient colorant (caramel), stabilisants (E 516, E 450iii, E 500), maltodextrine, Traces éventuelles de (OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE).
Message marketing	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de délicieuses mousses aux goûts variés et ultra rapides à la fabrication. Parmi elles, la divine mousse speculoos alsa Professionnel aux saveurs gourmandes et authentiques, apporte un moment réconfortant, comme seul le biscuit speculoos peut le faire. Elle est sans conservateurs, sans arômes et sans colorants artificiels. Un indispensable sur la carte des desserts !



LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.8 Kilo	Volume	2 305 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	17.1 x 6.1 x 22.1	Dimensions(unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	7.8 Kilos	Volume	17 111 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	18.3 x 38.8 x 24.1	Dimensions(unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	288	Contrôle colisage	Non
Poids Net	230.4 Kilos	Volume	1 069 440 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 111.4	Dimensions(unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Vegetarian
Réhydratable à froid	Oui

