

52002 ~
CHOCOPAIN 95g

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Chocopain 95g

Code article : 52002

Lieu de fabrication : Suisse

Poids net : 90g par pièce

Type de produit : Précuit surgelé

Petit pain tradition fourré au chocolat.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : farine paillasse (farine de froment, gluten de froment, farine de malt (orge), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), eau, branches chocolat 18% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, noisettes, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, matière grasse butyrique, poudre de lactosérum, extrait de malt (orge) séché, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille), sel de cuisine iodé, levure (féculé de pomme de terre, huile de colza).

Contient : gluten, lait, fruits à coques (noisettes), soja

Traces éventuelles de : autres fruits à coque, sésame, œufs, céleri, poisson, crustacés, moutarde, sulfites.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1302 / 310
Matières grasses (g)	8.8
dont acides gras saturés (g)	4.1
Glucides (g)	48
dont sucres (g)	12
Protéines (g)	9.4
Sel (g)	1.4

52002 ~
CHOCOPAIN 95g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLC	8 mois.
Stockage	Conserver à -18° C. Livré emballé. Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Décongélation / Mise en œuvre	Laisser décongeler 30 minutes à température ambiante puis repasser au four 3 à 5 minutes à 200° C.
Note	La fabrication artisanale de ce produit ne permet pas de garantir un poids net et parfaitement régulier.

CONDITIONNEMENT

- Emballage du produit : Carton vrac (avec housse plastique)
- Nombre d'unités par carton : 96 pièces / carton
- Palettisation : 6 couches de 4 cartons, 24 cartons par palette

	Dimensions (L x l x h) (en mm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Unité de vente		0.090	
Carton	590 x 377 x 280	8.640	9.490
Palette	800 x 1200 x 1808	207.360	249.760

Code EAN : 761124940002