

Numéro d'article/ Art- Nr	520	Le grand cookie au Chocolat Noir Villars 50g - <i>cru, surgelé</i>
		 

Désignation spécifique/ Verkehrsbezeichnung	Grand cookie suisse au Chocolat Noir Villars- cru , surgelé Grosser Schweizer Cookie mit Villars-Dunkelschokolade – tiefgekühlt				
Description produit Bezeichnung	Cookie suisse, légèrement croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Au chocolat noir suisse Villars. Produit cru et surgelé. Carton de 80 pièces, soit 4kg. Aussen leicht knusprig, innen zart und saftig. Dieser Schweizer Genuss ist verfeinert mit edler Villars-Dunkelschokolade. Rohes und tiefgefrorenes Produkt. Verpackung: Karton mit 80 Stück (insgesamt 4 kg).				
Argumentaire produit Produktverkaufs- argumente	- Le véritable cookie suisse, aux pépites de chocolat noir Villars - Produit en circuit court, garanti SWISSNESS - Production artisanale respectueuse de l'environnement - <i>Der echte Schweizer Cookie. Überzogen mit dunkler Villars-Schokolade</i> - <i>In kurzen Kreisläufen produziert, SWISSNESS-Garantie.</i> - <i>Umweltfreundliche, handwerkliche Produktion</i>				
Préparation Zubereitung	Cuire directement les produits surgelés pendant 10 à 12 min. dans le four préchauffé à 180°C, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Ensuite laisser refroidir le produit environ 60 min afin qu'ils durcissent légèrement. Pour une version coulante, déguster rapidement à la sortie du four. Produit surgelé, ne pas recongeler après décongélation. Die tiefgefrorenen Produkte direkt 10 bis 12 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Backofen backen, bis die Ränder goldbraun werden. Anschließend das Produkt etwa 60 Minuten abkühlen lassen, damit es etwas fest wird. Für eine flüssige Konsistenz direkt nach dem Backen genießen. Tiefgefrorenes Produkt, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.				
Emballage/ Verpackung	80 pièces livrées dans un sachet plastique alimentaire. Emballage carton. 80 Stück werden in einem lebensmittelechten Plastikbeutel geliefert. Kartonverpackung.				
Poids net / Nettogewicht	Nombre d'UVC par carton/ VE pro Karton	Poids brut du carton/ Bruttogewicht des Kartons	Cartons par couche	Cartons par palette/ Kartons pro Palette	UVC par palette/ VE pro Palette
4kg	80	4	19	100	800
Taille du carton / Maße des Kartons (mm)	246x 186 x 177mm (L x P x H)				
Date de durabilité minimale (DDM)/ Haltbarkeit	9 mois. A conserver au congélateur à -18°C 9 Monate. Im Tiefkühler bei -18°C lagern.				
Conditions de stockage/ Lagerung	A conserver au congélateur à -18°C/ Im Tiefkühler bei -18°C lagern.				
Code EAN	7611736005202				
Tarif douanier/ Zolltarif	1905.31.91				
Origine/ Herkunft	Fabriqué en Suisse/ Hergestellt in der Schweiz				
Raison sociale / Firmenname	Maison Agathe SA, Route du Pré au Comte, CH-1844 Villeneuve				
Certification/ Zertifizierung	 				

Liste des ingrédients et Allergènes / Zutaten

Farine de **froment** suisse (VD), 21% de chocolat noir suisse 63% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de colza), **beurre** suisse (VD), sucre canne, sucre, **œufs** suisse (VD), cassonade, **jaune d'œufs** suisse (VD), bicarbonate de soude, sel suisse. **Peut contenir du soja, des amandes, noix, pistaches et cacahuètes.**

Schweizer **Weizenmehl** (VD), 21% Schweizer Zartbitterschokolade 63% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Rapslecithin), Schweizer **Butter** (VD), Rohrzucker, Zucker, Schweizer **Eier** (VD), brauner Zucker, Schweizer **Eigelb** (VD), Natriumbikarbonat, Schweizer Salz. **Kann Soja, Mandeln, Walnüsse, Pistazien und Erdnüsse enthalten.**

ALLERGENES	Contenu dans le produit/ Im Produkt enthalten	Origine/ Herkunft
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces dérivés)/ Glutenhaltiges Getreide	Oui/ Ja	Farine de blé Weizenmehl
Crustacés et produits à base de crustacés/ Krebstiere	Non/ Nein	
Oeufs et produits à base d'oeufs/ Eier	Oui/ Ja	Oeuf, Eier
Poissons et produits à base de poissons/ Fisch	Non/ Nein	
Arachides et produits à base d'arachides/ Erdnüsse	Non/ Nein	
Soja et produits à base de soja/ Soja	Peut contenir des traces/ Kann Spuren enthalten	Farine de soja/ Sojamehl
Lait et produits à base de lait (incluant le lactose)/ Milch	Oui/ Ja	Beurre/ Butter
Fruits à coque dure et produits à base de ces fruits / Schalenfrüchte		
Amandes/ Mandeln	Peut contenir des traces/ Kann Spuren enthalten	Amandes / Mandeln
Noisettes/ Haselnüsse	Peut contenir des traces/ Kann Spuren enthalten	Noisettes / Haselnüsse
Noix/ Walnüsse- Noix de cajou/ Cashewnüsse- Noix de pécan/ Pekannüsse- Noix du Brésil/ Paranüsse- Pistaches/ Pistazien- Noix de Macadamia et Noix de Queensland/ Macadamianüsse und Queenslandnüsse	Peut contenir des traces/ Kann Spuren enthalten	Pistaches / Pistazien
Céleri et produits à base de céleri/ Sellerie	Non/ Nein	
Moutarde et produits à base de moutarde/ Senf	Non/ Nein	
Graines de sésame et à base de graines de sésame/ Sesam	Non/ Nein	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO ₂ / Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg	Non/ Nein	
Lupins et produits à base de lupins/ Lupinen	Non/ Nein	
Mollusques et produits à base de mollusques/ Weichtiere	Non/ Nein	

Valeurs nutritives moyennes pour 100g/ Nährwertinformationen 100g	
Valeurs énergétiques / Energie	1913kJ/ 458 kcal
Matières grasses/ Fett	24.50g
dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren	16.40g
Glucides/ Kohlenhydrate	50.60g
dont sucres/ davon Zucker	29.80g
Protéines/ Eiweiss	6.10g
Sel / Salt	0.38g

Garanties/ Gewährleistung	
Colorant/ Farbstoffe	Absence/ Ohne
Conservateur/ Konservierungsstoffe	Absence/ Ohne
OGM/ GVO	Absence d'OGM / Ohne
Ionisation/ Ionisation	Ni le produit, ni les matières premières ont été traités par rayons ionisants / Weder das Produkt noch die Rohstoffe wurden mittels ionisierende Strahlung behandelt
Microbiologie/ Mikrobiologie	Conforme à la réglementation en vigueur / Entsprechend den gesetzlichen Regelungen

Ce produit est conforme aux directives légales en vigueur en Suisse et en Europe. Dieses Produkt entspricht den jeweiligen geltenden Vorschriften der Schweiz und der Europäischen Union. Responsable qualité/ Qualitätsmanager : A. Richard