



Barres

Chocolat au lait aux éclats de noisettes

VRAC 2 Kg



IDENTIFICATION PRODUIT				
	code produit	Gencod	Taux TVA	Code douanier
UV (colis)	616521500	13700531202730	20,0%	
UVC	NA	3700531202733		

PRODUIT

Dénomination légale Barre au chocolat au lait et éclats de noisettes toastées

Certifications FR-BIO-01 AGRICULTURE UE / NON UE
BIOPARTENAIRE® (démarche équitable contrôlée selon le référentiel FIABLE)

Description Barre de chocolat au lait avec des inclusions de noisettes toastées

Intérêt produit **Pour un goûter 100% gourmand et 0% déchet !**
Découvrez notre gamme de 4 barres vrac, pour varier les plaisirs en choisissant la juste quantité.

- Ses points forts :
- Une taille parfaite : 20g à croquer
 - Une barre facilement sécable, qui se déguste entière, glisée dans un morceau de pain ou en petits carrés accompagnée d'un fruit
 - Un goût irrésistible : le croquant de la noisette dans une barre fondante

Chocolat au lait sans ajout de sucre ni de matière grasse
Cacao, sucre, vanille issus du commerce équitable
Chocolat pur beurre de cacao
Éclats de noisettes toastées en inclusions dans la barre

Conseil d'implantation Au rayon vrac regroupé avec la gamme Belledonne

Aide à la vente Bac vrac sur commande



COMPOSITION ET ALLERGENE

Ingrédients : Chocolat au lait* (sucre de canne blond*^①), beurre de cacao*^①, lait entier en poudre*, pâte de cacao*^①, vanille*^①), noisettes toastées* (10%).
* ingrédients issus de l'agriculture biologique

Allergènes présents : souligné dans la liste ingrédients
Allergènes traces possibles : gluten, soja, arachide, autres fruits à coque, sésame.

Origine ingrédients principaux : ^① 70,45 % du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon le référentiel FIABLE.
Plus d'informations sur www.BIOPARTENAIRE.com.

Poudre de lait entier : Scandinavie
Cacao : Saint Domingue
Vanille : Madagascar
Sucre : Paraguay

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DDM 540 jours **DDM mini garantie départ quai** 380 jours

Condition de conservation A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Les écarts de température peuvent modifier l'aspect du chocolat mais n'altèrent en aucun cas ses qualités nutritives.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Valeur énergétique	2495	kJ	Glucides	45	g
	600	kcal	dont sucres	44	g
Matières grasses	43	g	Fibres alimentaires	3,4	g
dont acides gras saturés	24	g	Protéines	7,9	g
			Sel	0,18	g

Allégation nutritionnelles : source de fibres

CONDITIONNEMENT

	Dimensions	Poids net	Poids brut	Emballage (descriptif)
	L x l x h en mm	en g	en g	
UVC	NA	NA	NA	Carton + sachet plastique
UV (colis)	200x200x110	2000	2122	
Produit nu		1 barre env. 20 g		

PALETISATION

UVC / colis	NA	Poids en kg*		Dimensions en cm*	
		Poids net	624	Longueur	120
colis / couche	24				
	13				
Couche / palette		Poids brut	687	Largeur	80
					159
Colis / palette	312			Hauteur	
UVC / palette	NA				

* palette comprise

Fiche créée le : 07/10/2021 version : 1 MAJ le :