



# Barres

## Chocolat noir 57

### VRAC 2 Kg



#### IDENTIFICATION PRODUIT

	<b>code produit</b>	<b>Gencod</b>	<b>Taux TVA</b>	<b>Code douanier</b>
<b>UV (colis)</b>	<b>616511500</b>	13700531202723	5,5%	
<b>UVC</b>	<b>NA</b>	3700531202726		

#### PRODUIT

**Dénomination légale** Barre au chocolat noir (cacao : 57% min.)

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

**Description** Barre de chocolat noir (cacao : 57% min.)

**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
- Sa texture fondante et son goût cacaoité séduiront les amateurs de chocolat noir

Chocolat noir 57 sans ajout de sucre ni de matière grasse

Cacao, sucre, vanille issus du commerce équitable  
Chocolat pur beurre de cacao

**Conseil d'implantation** Au rayon vrac regroupé avec la gamme BelleDonne

**Aide à la vente** Bac vrac sur commande



#### COMPOSITION ET ALLERGENE

**Ingrédients :** Chocolat noir \* (pâte de cacao\*<sup>①</sup>, sucre de canne blond\*<sup>①</sup>, beurre de cacao\*<sup>①</sup>, vanille\*<sup>①</sup>).  
\* ingrédients issus de l'agriculture biologique

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

**Origine ingrédients principaux :** <sup>①</sup> 99,9 % du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon le référentiel FIABLE.  
Plus d'informations sur [www.BIOPARTENAIRE.com](http://www.BIOPARTENAIRE.com).

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	2265	kJ	Glucides	45	g
	545	kcal	dont sucres	42	g
Matières grasses	36	g	Fibres alimentaires	11	g
dont acides gras saturés	23	g	Protéines	5,3	g
			Sel	0,2	g

Allégation nutritionnelles : riche en fibres

#### CONDITIONNEMENT

	Dimensions	Poids net	Poids brut	Emballage (descriptif)
	L x l x h en mm	en g	en g	
<b>UVC</b>	NA	NA	NA	Carton + sachet plastique
<b>UV (colis)</b>	200x200x110	2000	2122	
<b>Produit nu</b>				

1 barre env. 20 g

#### PALETISATION

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

\* palette comprise

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