

ZA la Pécardière  
72450 Montfort-le-Gesnois  
Siret : 393 574 629 000 27  
NAF : 8292Z  
Agrément Sanitaire : FR- 72-241-003 CE

Référence Article : 076222V

**Dénomination** : AROME CACAO VAN HOUTEN

**Descriptif** : Gobelet Operculé

**Ingrédients** :

Sucre, poudre de lactosérum (**lait**), poudre de cacao fortement dégraissé (16%), lait écrémé en poudre, anti-agglomérant (E 551), sel, arôme

**Allergènes** : Lait

**Valeurs nutritionnels pour 100 g**:

Energie : 1550 kJ - 370 kcal -

Matières grasses 2 g dont grasses saturées 1.3 g - glucides 75 g dont sucres 73 g - protéines 8.5 g - sel 1.2 g

**Poids net d'un gobelet** : 18 g

**D.L.U.O** :18 mois

**Fournisseurs** : Barry Callebault

A conserver dans un endroit frais et sec.

Utiliser rapidement après ouverture

La température ne doit pas excéder 25°C et l'humidité ne doit pas dépasser 65%

**Conditionnement**

Unité de livraison Carton : 300 gobelets

Unité de livraison Palette : 40 cartons de 300 gobelets

Fabriqué en France

**Mode opératoire** : A reconstituer avec de l'eau. Température de l'eau : 75°C au point de contact. Pour une qualité optimale, utilisez de l'eau filtrée