

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

Référence Article : 076222

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