

FICHE TECHNIQUE VERRINE ROYAL CHOCOLAT



CARACTERISTIQUES GENERALES

Descriptif produit	Surgelé. Royal Chocolat
Dénomination réglementaire	Royal chocolat
Type de produit	Surgelé
Poids net	100 gr
Conservation	-18°C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	1 an
Conditionnement	Nombre de pièces par colis : 12
Pays de transformation	France

COMPOSITION

Liste des ingrédients	Feuilletine praliné (farine de froment, sucre, matière grasse laitière, farine de malt d'orge, poudre à lever, chocolat blanc, praliné amande/noisette), Mousse chocolat (crème liquide, mascarpone, sucre, chocolat noir), Noisettes concassées.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM, Sans alcool , Sans arête, Sans colorant, Sans additif, Sans conservateur.
Liste des allergènes	Farine de blé, noisettes, amandes, lactose.

MISE EN ŒUVRE

Décongélation : 6 h entre 0°C et + 4°C. A consommer dans les 72 heures après décongélation.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Produit surgelé, ne pas recongeler.

A conserver à -18°C lorsque congelé et entre 0 et 4°C lorsque décongelé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles pour 100 gr

Valeur énergétique	Matières grasses	Protéines	Sel	Glucides	Sucres	Acides gras saturés
1795 Kj 433 kcal	36 g	4,2 g	0,07 g	24 g	19 g	23 g

DONNÉES LOGISTIQUE

Unité	Poids Brut (kg)	Nombre de pièces	L x l x H (mm)
Colis	1,4 kg (brut)	12 verrines	267 x 213 x 120
Palette	192 kg	120 Cartons	1200 x 800 x 1230

CONTACT

SODELTO

11 rue Paulin Talabot
31100 TOULOUSE - France
Tél : 07 83 58 01 01