



Grains de saveur AMANDE NOIR (cacao : 74 % min.) VRAC 2 Kg



| IDENTIFICATION PRODUIT | | | | |
|------------------------|--------------|---------------|----------|---------------|
| | code produit | Gencod | Taux TVA | Code douanier |
| UV (colis) | 6157515 | 3700531201156 | 5,5% | 18063210 |
| UVC | NA | NA | | |

PRODUIT

Dénomination légale : Amandes enrobées de chocolat noir (cacao : 74 % min.)
Certifications : FR-BIO-01 AGRICULTURE UE / NON UE
 BIOPARTENAIRE® (démarche équitable contrôlée selon le référentiel FIABLE)

Description : Amandes complètes enrobées de chocolat noir (cacao : 74 % min.)

Intérêt produit : **Pour une pause saine et gourmande**
 Chocolat et fruit sec (sans ajout de sucre ni de matière grasse)
 Cacao, sucre et vanille issus du commerce équitable
 Chocolat pur beurre de cacao. Cacao origine Saint Domingue
 Amande entière variété Guara ou Vairo (Espagne)

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

Aide à la vente : env. 10 sachets papier inclus
1 étiquette bac incluse
Silo (7,5 L) sur commande



COMPOSITION ET ALLERGENE

Ingrédients : **Chocolat noir* (cacao : 74 % min.) 68%** (masse de cacao*^①, sucre de canne blond*^①, beurre de cacao*^①, poudre de cacao*^①, vanille*^①), **amandes complètes toastées* 31%**, **mélange de gomme d'acacia*** (eau, sucre de canne roux*^①, sirop de maïs*, agent d'enrobage : gomme d'acacia*, huile de tournesol désodorisée*, jus de citron concentré*).

Allergènes présents : souligné dans la liste ingrédients
AMANDE NOIR : fruits à coque, soja, lait et arachide

Origine ingrédients principaux : ^① Ingrédients issus du Commerce Équitable contrôlé selon le référentiel FIABLE (62% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus de filières BIOPARTENAIRE®) - Origine sucre : Paraguay, Origine cacao : Saint Domingue, Origine vanille : Madagascar . Plus d'informations sur www.BIOPARTENAIRE.com.

Origine Amandes : Espagne (variété Guara, Vairo), Italie

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DDM : 480 jours **DDM mini garantie départ quai** : 270 jours
Condition de conservation : T° ambiante (20° C) en évitant les écarts de température,
 A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

| | | | | | |
|--------------------------|------|------|---------------------|------|---|
| Valeur énergétique | 2385 | kJ | Glucides | 22 | g |
| | 576 | kcal | dont sucres | 19 | g |
| Matières grasses | 46 | g | Fibres alimentaires | 14 | g |
| dont acides gras saturés | 20 | g | Protéines | 11,2 | g |
| | | | Sel | 0,15 | g |

Allégation Nutritionnelle : Riche en fibre

CONDITIONNEMENT

| | Dimensions L x l x h en mm | Poids net en g | Poids brut en g | Emballage (descriptif) |
|------------|-------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------|
| UVC | NA | NA | NA | |
| UV (colis) | 200x200x110 | 2000 | 2122 | |
| Produit nu | | 1 bille env. 4 g | | |

PALETISATION

| UVC / colis | NA | Poids en kg* | | Dimensions en cm* | |
|------------------|-----|--------------|---------|-------------------|-----|
| | | Poids net | 624 | Longueur | 120 |
| colis / couche | 24 | Poids brut | 687,064 | Largeur | 80 |
| Couche / palette | 13 | | | Hauteur | 159 |
| Colis / palette | 312 | | | | |
| UVC / palette | NA | | | | |

* palette comprise

Fiche créée le : 20/05/2015 version : 8 MAJ le : 24/02/2020