



## Découvrez le plaisir d'une gauffrette croustillante fourrée au caramel fondant

Gauffrette croustillante fourrée au caramel  
Texture et finesse de la recette

### Composition :

Enrobage au chocolat au lait 36,5 % (sucre, pâte et beurre de cacao, lait écrémé en poudre, lactosérum en poudre, lactose, huile de beurre, matière grasse végétale, sirop de glucose, émulsifiant : lécithine de soja, arôme vanille) - Sirop de glucose - Farine de blé - Sucre - Matière grasse végétale hydrogénée et non hydrogénée - Lait concentré sucré - Sirop de sucre inverti - Cacao maigre en poudre - Sirop de sucre candi - Lactose et protéines de lait - Emulsifiant : lécithine de soja - Sel - Arômes - Poudre à lever : carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium - Lait écrémé en poudre.

Contient : gluten, soja, lait. Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, fruits à coque, sésame.

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g	Par portion
Valeur énergétique en kcal	475	165
Valeur énergétique en kJ	1990	685
Protéines en g	4.5	1.5
Glucides en g	67	23
Lipides en g	21	7.2

### Conditionnement

Poids net UC en g	27
Dimensions UC en cm (lpxh)	
Nombre UC par carton	50
Poids brut carton en kg	1.520
Dimensions carton en cm (lpxh)	22.3 x 18.2 x 8
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.11

Nb de cartons / couche	21
Nb de couches / palette	12
Nb de cartons / palette	252
Nb UC / palette	12600
Gencod	0 000 054 074 385

### Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

### Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de LU sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur).  
Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE).

De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier utilisant : ... ".

- LU a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.