



## Une idée nouvelle pour animer vos desserts les plus quotidiens et accompagner vos cafés

Un produit excellent avec 49 % de chocolat au lait  
 Une forme unique et originale  
 Une référence LU très appréciée des petits et des grands  
 5 bâtonnets dans un pochon valorisant et facile à manipuler

### Composition :

Chocolat au lait 49 % (sucre, beurre et pâte de cacao, lait écrémé en poudre, lactose, sirop de glucose, beurre pâtissier, émulsifiant : lécithine de soja, arôme vanille), farine de blé, sucre, matière grasse végétale-Lactose et protéines de lait, sel, poudre à lever : carbonate d'ammonium-Levure. Contient : blé, lait, soja. Fabriqué dans un atelier qui utilise : noisette, oeuf, sésame.

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	475
Valeur énergétique en kJ	1995
Protéines en g	7.5
Glucides en g	71
Lipides en g	20

### Conditionnement

Poids net UC en g	1104
Dimensions UC en cm (lpxh)	180 x 8 x 50
Nombre UC par carton	170
Poids brut carton en kg	3
Dimensions carton en cm (lpxh)	388 x 266 x 191
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.105

Nb de cartons / couche	8
Nb de couches / palette	5
Nb de cartons / palette	40
Nb UC / palette	6800
Gencod	301 776 047449 8

### Conservation :

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. La température peut modifier l'aspect du chocolat mais n'altère en aucun cas ses qualités nutritives.

### 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.