



Une imperméabilité parfaite grâce à son enrobage parfum chocolat

Une texture croquante, croustillante et peu friable

Composition :

Farine de blé - Sucre - Matière grasse végétale hydrogénée et non hydrogénée - Cacao maigre en poudre 7 % - Beurre pâtissier 3.5 % - Fécule de pomme de terre - Caramel liquide - Jaunes d'oeufs en poudre - Extrait de malt - Lactose et protéines de lait - Emulsifiant : lécithine de soja - Arôme - Poudre à lever : carbonate acide d'ammonium - Sel Contient : blé, oeuf, soja, lait Fabriqué dans un atelier qui utilise : crustacés, dérivé de poisson, arachide, noix, céleri, moutarde, sésame

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	485
Valeur énergétique en kJ	2040
Protéines en g	5.5
Glucides en g	67
Lipides en g	20

Conditionnement

Poids net UC en g	6
Dimensions UC en cm (lxpxh)	Diam: 4.5, H:2.6
Nombre UC par carton	140
Poids brut carton en kg	1.44
Dimensions carton en cm (lxpxh)	39 x 29 x 13.5
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.095

Nb de cartons / couche	8
Nb de couches / palette	7
Nb de cartons / palette	56
Nb UC / palette	7840
Gencod	301 776 052 589 3

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean DUCOURTIEUX 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 : ... ".
- Jean DUCOURTIEUX a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.