



Recette créative alliant gourmandise et générosité

Avec des raisins de corinthe
56 % de chocolat

Mise en oeuvre :

l'étui + 2 L de lait = 6 L de mousse = 60 rations

Composition :

Chocolat en poudre 56 % (sucre, cacao), raisins secs 10 %, matière grasse végétale hydrogénée, gélifiants : E 516, E 450, E 404, E 460, E 401, E 500, lactose et protéines de lait, amidon transformé, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiants : E472a, colorant : caramel (E 150a), arômes. Décor : raisins secs (conditionné sous atmosphère protectrice). Contient lait, soja. Fabriqué dans un atelier qui utilise : amande, arachide, noisette, oeuf, soja, noix, pistache, sésame.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	430
Valeur énergétique en kJ	1805
Protéines en g	5
Glucides en g	75
Lipides en g	12

Conditionnement

Poids net UC en g	1000
Dimensions UC en cm (lxpxh)	
Nombre UC par carton	6
Poids brut carton en kg	6.700
Dimensions carton en cm (lxpxh)	39 x 24 x 19
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.09

Nb de cartons / couche	10
Nb de couches / palette	5
Nb de cartons / palette	300
Nb UC / palette	300
Gencod	304 828 739524 9

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.