



Une innovation explosive !

Une triple texture pour un produit ultra gourmand

Composition :

Farine de blé 39.5 % - Chocolat au lait 21.3 % (sucre, pâte et beurre de cacao - Lait entier en poudre - Lactose - Lactose et protéines de lait - Sirop de glucose - Beurre pâtissier - Emulsifiant : lécithine de soja, arôme - Caramel au lait 17.7 % (sirop de glucose-fructose - lait concentré sucré - Matière grasse végétale - Stabilisant : glycérol - Emulsifiant : E 471 - Sel - Arôme) - Sucre - Matière grasse végétale - Cacao maigre en poudre - Lait écrémé en poudre - Poudre à lever : carbonate acide de sodium - Carbonate acide d'ammonium - Sel - Emulsifiant : lécithine de soja - Sirop de glucose. Contient : blé, soja, lait. Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, arachide, noisette.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	490
Valeur énergétique en kJ	2055
Protéines en g	6
Glucides en g	67
Lipides en g	22

Conditionnement

Poids net UC en g	30
Dimensions UC en cm (lxpxh)	13.5 x 5
Nombre UC par carton	48
Poids brut carton en kg	1.617
Dimensions carton en cm (lxpxh)	25.6 x 18.2 x 9.5
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.106

Nb de cartons / couche	19
Nb de couches / palette	10
Nb de cartons / palette	9120
Nb UC / palette	9120
Gencod	301 776 039124 5

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.