

FONDANT DE CHOCOLATE



Código producto: 0725001 • 20 unidades de 100 g (2,000 kg) – Ø 7 CM

Fondant de chocolate

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Huevos enteros, azúcar, mantequilla (**leche**), aceite de girasol, harina de **trigo (gluten)**, chocolate negro de cobertura [59% de cacao] 8,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), cacao en polvo 3,9%, **leche** semi-desnatada, levadura química (levadura en polvo: difosfato (E450) – carbonato de sodio (E500), almidón de **trigo (gluten)**).

Alérgenos

CONTIENE cereales que contienen gluten, leche y productos lácteos, huevos y productos derivados, soja y productos derivados. Posible presencia de ajo, crustáceo, frutos de cáscara, sésamo, mostaza, pescado, sulfitos, moluscos, maní y altramuz.

OGM • No

Materia grasa hidrogenada • No

Gelatina de cerdo • No

Ionización • No

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)

Valor calórico (kcal): 402 kcal
Valor energético (kJ): 1674 kJ

Proteínas: 6,2 g

Grasa:
De las cuales saturadas: 25,5 g
12,1 g

Hidratos de carbono:
De los cuales azúcares: 35,9 g
28,1 g

Fibras totales: 1,9 g

Sodio: 97 mg

Sal: 0,24 g

INFORMACIONES ÚTILES

EAN13

18436044485982

DUN14

13700478572507

Fecha límite de consumo óptimo (Días)

730

Fecha límite de venta (Días)

486

Conservación

Conservar 72h como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

ENVASE

Estuche*	Paletización (80x120)**	Paletización (100x120)**
Dimensión en mm (AxPxAl) 390 x 296 x 62	200 estuches (25 capas de 8 estuches)	250 estuches (25 capas de 10 estuches)
Peso bruto (kg) 2,220 kg	Peso bruto (kg) 444,0 kg	Peso bruto (kg) 555,0 kg
Peso neto (kg) 2,000 kg	Altura total (m) 1,55 m	Altura total (m) 1,55 m

* Dimensiones exteriores - ** Sin pallet +0,15m +30 kg