

Fiche technique produit



Fondant au chocolat



Art. n°

1461

Dénomination de la denrée alimentaire

Appareil au chocolat avec un coeur coulant

GENCOD

4009837014613

Type de préparation

cuit

Ce produit est végétarien

Conditionnements

Conditionnement	pièce *	blister	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	40	40	320	7.680
Poids brut ¹	0,04095	1,638	1,638	13,104	314,496
Poids net	0,036	1,44	1,44	11,52	276,48
L x l x h (mm)	0 x 0 x 28	392 x 295 x 15	400 x 299 x 79	-	1.200 x 800 x 2.046
Diamètre (mm)	40	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	192

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : Ø 4,0 cm, h 2,8 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Fondant au chocolat

valeur énergétique	1687 kJ / 405 kcal	OEUF ENTIER, BEURRE, chocolat noir (19,6%) (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de SOJA), sucre, FARINE DE FROMENT Peut contenir des traces de: NOIX ET DÉRIVÉS	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, GRAINES DE SOJA ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	27,4 g		
dont acides gras saturés	16,6 g		
glucides	32,2 g		
dont sucre	24,0 g		

protéines	6,4 g		
sel	0,24 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

Type de préparation

Chauffer au micro ondes (max.900W) pendant environ 20 sec. et servir immédiatement.

Date limite de consommation à partir de la production

18 mois

Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 23.04.2024

EDNA Backwaren AG, Industriestrasse 32, 9487 Gamprin-Bendern, Liechtenstein,
Téléphone: 0800 / 750 740, E-Mail: suisse@edna.ch