

## Fiche technique produit



### Dessert en poudre "Mousse au chocolat blanc"

Art. n°	<b>98277</b>
GENCOD	7612709002419
Ce produit est végétarien	
Pays d'origine	Suisse

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	carton
Quantité par conditionnement de base	1	5
Poids brut (Kg)	2,08	10,40
Poids net (Kg)	2,00	10,00
L x l x h (mm)	-	-
Diamètre (mm)	-	-
Cartons/Palette	-	-

\* conditionnement de base

### Informations sur les tailles

Valeurs énergétiques	Ingrédients	Allergènes
<b>Dessert en poudre "Mousse au chocolat blanc"</b>		
Brennwert 1899 kJ / 450 kcal	sirop de glucose, sucre, matière grasse de palme, émulsifiant ester de l'acide acétique mono- et diglycérides d'acides gras, amidon modifié, beurre de cacao, PROTÉINE DE LAIT, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, gélifiant de sodium, régulateur d'acidité(diphosphate, calcium et d'acétate, sulfates de calcium), produit colorant alimentaire (extrait de carottes), arôme naturel	Contient: LAIT ET DÉRIVÉS
Fett 11,7 g		
dont acides gras saturés 10,2 g		
Kohlenhydrate 85,1 g		
dont sucre 60,2 g		
Eiweiß 1,1 g	Peut contenir des traces de: CONTENANT DU GLUTEN, OEUFS ET DÉRIVÉS, NOIX ET DÉRIVÉS	
sel 0,2 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

---

#### Date limite de consommation à partir de la production

15 mois

---

#### Législation OGM

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

---

Mise à jour le : 19.12.2025

---

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

---