# Fiche technique produit





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

Art. n° GENCOD Ce produit est végétarien

7612709002419

98402

Conditionnements			
Conditionnement	pièce *	carton	
Quantité par conditionnement de base	1	1	
Poids brut	2,08	2,08	
Poids net	2,00	2,00	
LxIxh (mm)	-	-	
Diamètre (mm)	-	-	
Cartons/Palette	-	-	
* conditionnement de base			

#### Informations sur les tailles

Valeurs énergétiques		Ingrédients	Allergènes	
Dessert en poudre "Mousse au chocolat blanc"				
Brennwert	1899 kJ / 450 kcal	sirop de glucose, sucre, matiére 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 Peut contenir des traces de:	Contient: LAIT ET DÉRIVÉS	
Fett	11,1 g			
dont acides gras saturés	10,2 g			
Kohlenhydrate	85,1 g			
dont sucre	60,2 g			
Eiweiß	1,1 g			
sel	0,2 g	CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, NOIX ET DÉRIVÉS		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

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

24 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 : 02.05.2024

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