



LA LAITIÈRE Feuilleté de mousse chocolat 57gx4



- La Laitière a préparé une délicieuse mousse au chocolat et y a délicatement incorporé une sauce au chocolat noir qui, en refroidissant, est devenue du chocolat craquant. Un irrésistible contraste de textures pour un plaisir intense !
- Suppression de l'édulcorant dans le feuilletage
- Fabriqué dans notre laiterie de Vallet (44),
- recommandation GEMRCN : consommation libre,
- Existe en mousse au chocolat ou à la vanille.

Ultra Frais

Produit

Dénomination légale	Mousse lactée au chocolat et fines feuilles de cacao.
Ingrédients	Mousse lactée au chocolat (91,2%) et fines feuilles de cacao (8,8%). LAIT entier (60,8%), sucre, crème (LAIT), beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de LAIT écrémé, chocolat noir (2,7%) [pâte de cacao, sucre, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel de vanille], cacao maigre en poudre, caramel [sucre, eau, sirop de glucose, correcteur d'acidité : hydroxyde de sodium (E524)], cacao en poudre, lactose (LAIT), gélatine bovine, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acide gras (E471), sel, arôme. LAIT origine France.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	16 jours
Conditions de conservation	A conserver à +6°C maximum
Code article	177044 01
EAN 13	3023290050255
DUN 14	03023290050262
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	7,2 x 7,2 x 4,7

Date de mise à jour : 23/09/2021
Dernière modification : 28/01/2021

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 57g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	920 kJ 220 kcal	524kJ 125kcal	11%	6%
Matières grasses :	13 g	7.4g	18%	11%
dont acides gras saturés :	8,2 g	4.7g	41%	23%
Glucides :	21 g	12g	7,9%	5%
dont sucres :	20 g	11g	22%	13%
Fibres :	2,1 g	1.2g	0,0%	
Protéines :	5,2 g	3.0g	10%	6%
Sel :	0,19 g	0.11g	3,2%	2%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

SN Cau capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

Conditionnement

Sous-colisage	Lot de 4 pots
Colisage	
Nombre d'unités par colis	32 pots
Dimensions (L x l x h en cm)	32,8 x 30,6 x 9,4
Poids net / brut (kg)	1.82 / 2.15
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	18
Nombre de colis par palette	144
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 184,2
Poids net / brut (kg)	262,7 / 335,8

FR 44.212.001 CE L.N.U.F. MARQUES Usine de VALLET
Certifications : FSSC 22000, IFS, BRC