



Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Riche en fibres, les palets de chocolat noir bio vous apporteront les saveurs de l'Amérique centrale et toute l'intensité du cacao. Le chocolat mis en œuvre comporte 60% de cacao minimum. Sans lactose (<0.1%)

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulin-des-moines.com

Ingrédients	%	Bio	Origine non UE
Pâte de cacao	40	OUI	Afrique du Sud, Amérique Centrale
Sucre de canne		OUI	Non UE
Beurre de cacao	20	OUI	Afrique du Sud, Amérique Centrale
Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique	100		

L'origine des ingrédients est susceptible de changer selon les récoltes et les marchés. Nous privilégions nos approvisionnements auprès des producteurs locaux.

Allergènes :

Sachet de 200g : Peut contenir du lait, du gluten, des fruits à coques, du sésame, de la moutarde, du soja, du lupin et de l'œuf.

Sachets de 5kg : Peut contenir du lait, du gluten, des fruits à coques, du sésame, du soja et de l'œuf.

• Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	2498
Valeur énergétique kcal	600
Protéines g	5.52
Matières grasses g	44.87
dont acides gras saturés g	27.24
Glucides g	40
dont sucre g	35
Equivalent sel g	0.01
Fibres g	6.9

• Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
PALETNOI	200g	3347437002076
PALNOIVRAC60	5kg	3347430001854

• Conservation, stockage, consommation :

A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité (16-18 °C)

- Sachet de 200 g : emballage Sachet ZIP en PE.

DLUO 1 an.

- Sacs de 5 kg : Papier kraft. DLUO : 1 an

• Données logistiques

	200g
Nombre UVC / carton	10
Nombre de carton /couche	12
Nombre de couche / palette	7
Nombre UVC / palette	840