

Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Le chocolat noir intense bio vous apportera les saveurs de l'Amérique centrale et toute l'intensité du cacao. Teneur en cacao est de 85 % dans le chocolat mis en œuvre.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulindesmoin.es.com

Ingrédients	%	Bio	Origine non UE
Pâte de cacao	85	OUI	Afrique du Sud, Amérique Centrale
Sucre de canne	12	OUI	Non UE
Beurre de cacao	3	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, de l'œuf et du lupin

- *En vrac* : Peut contenir des traces de lait, de gluten, de fruits à coques, de sésame, de soja et d'œuf

• Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	2447
Valeur énergétique kcal	591
Protéines g	11,66
Matières grasses g	47,38
dont acides gras saturés g	28,21
Glucides g	22,36
dont sucre g	11,74
Equivalent sel g	0,02
Fibres g	14,41

• Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
PALNOI85200	200g	3347430010979
PALNOI8505	5kg	3347430010962

• 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