

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 100% de cacao minimum.

Retrouvez des idées de recettes sur [www.moulindesmoines.com](http://www.moulindesmoines.com)

Ingrédients	%	Bio	Origine non UE
Pâte de fèves de cacao		OUI	Afrique du sud , Amérique centrale
<b>Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique</b>	<b>100</b>		

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

### Allergènes :

En sachets de 200 g :

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 du lait, du gluten, des fruits à coques, du sésame, du soja et de l'œuf.

### • Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	2514
Valeur énergétique kcal	609
Protéines g	13.7
Matières grasses g	52.2
dont acides gras saturés g	31
Glucides g	12.6
dont sucre g	0,4
Equivalent sel g	0,01
Fibres g	16.9

### • Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
PALPURPAT200	200g	3347430012034
PALPURPAT05	5kg	3347430012317

### • 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 ans.

- 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