

# MOUSSE CHOCOLAT CARAMEL

**beillevaire**  
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Aérée

GOÛT Parfumé

## INGREDIENTS

Caramel 31.1% (sucre de canne, crème, crème, fleur de sel, gélifiant (gélatine bovine)), sucre, blanc d'oeuf pasteurisé, chocolat 23.6% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de soja), jaune d'oeuf pasteurisé, beurre, conservateur (sorbate de potassium)

## ALLERGENES

Oeufs, lait, soja

## AUTRES PARFUMS

CODE **2678**

CLASSIFICATION

Produits frais

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

TYPE DE LAIT

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE

RÉGION



Pays de la Loire

Loire-Atlantique

## DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce	J+15		Toute l'année

J = Date de production

## VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

Valeur énergétique	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
1306kJ /313kcal	20 g	12 g	27 g	26 g	6.3 g	0.57 g

Alcool	Sodium
0 g	0.228 g

## CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE en pot de verre

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	4	0.23*0.163*0.055	NR	0 Kg 905

PALETTE	Nbre de colis	Nbre colis/couche	Nbre couches/palette	Poids brut
	NR	NR	NR	NR

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

3483130026787

POIDS NET

0 Kg 070

DIMENSIONS

D: 8.5cm x H: 5cm

CONSERVATION

4°C

Création : 23/10/20  
Modification : 12/03/25

Fiche technique - Export - français

**beillevaire**  
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER

SARL ETS BEILLEVAIRE - 10 RUE ANDRÉ MARIE AMPÈRE - LA SEIGLERIE I - 44270 MACHECOUL SAINT MEME - FRANCE - TEL +33.(0)2.40.02.33.98. - WWW.BEILLEVAIRE.COM

L'ensemble de ces informations est susceptible d'évoluer