



COOKIES CHOCO CHATAIGNE VRAC

Code article **8026VRAC** Gencod **3 497 900 001 829**

Présentation : Notre gamme de cookies sans gluten a été conçue pour que tout le monde puisse partager un moment gourmand sans se soucier des ingrédients utilisés. Réalisée avec l'aide d'un chef étoilé, cette gamme s'adresse aux fins gourmets. Comme pour nos autres gammes, les matières premières ont été rigoureusement sélectionnées, le chocolat ne contient pas de lécithine, il est équitable tout comme le sucre et le cacao et nous n'utilisons ni arômes ni additifs

Origine : **France** DLUO **12 mois**

Ingrédients **AMANDES** en poudre* 25%, sucre de canne non raffiné*, farine de châtaigne* 13%, huile de coco non hydrogénée*, pépites de chocolat noir* 13% (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), farine de riz complet*, poudre de cacao* 3%, sel de Guérande.
* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Ingrédients issus du commerce équitable.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Certifications :

ENERGIE (Kcal / kJ)	548 / 2284
PROTEINES	8.8 g
GLUCIDES	46 g
Dont sucre	29 g
MATIERES GRASSES	35 g
Dont acides gras saturés	18 g
FIBRES ALIMENTAIRES	6.7 g
SEL	0.5 g



Certifié par FR-BIO-01
Agriculture UE / Non UE



Fabriqué dans un atelier n'utilisant pas de gluten

Allergènes FRUITS A COQUES

Conditions de conservations et utilisations : A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC

Traçabilité : N° de lot sur l'étiquette du sachet et du colis = DDM

Logistique :

	Nb UVC	Type d'emballage	Poids net / brut	Dimensions (cm)
Uvc	1	sac	3 kg / 3.02 kg	30 x 20 x 15
colis	1	Carton	3 kg / 3.18 kg	30.5 x 22.5 x 15.5
palette	120	Palette	360 kg / 395 kg	120 x 80 x 170