

FICHE TECHNIQUE

GRANIT 80 gr

Conseils d'utilisation :

A température ambiante : Conserver au sec (en dessous de 24°C) – DLUO : 12 mois.

Composition :

Chocolats (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, cacao 33%, **lait**, lécithine de **soja**, vanille naturelle, colorant E120 et E132), sucre, **amandes**, **noisettes**, **noix**, raisins.

Conditions de stockage : A conserver au sec et à l'abri de l'humidité.

Garantie :

- **Sans OGM.**
- **Sans Graisse Végétale.**
- **Sans Conservateur.**

Nature produit : A base de chocolat blanc, résiste à des températures élevées jusqu'à 45°C.

Poids net d'un sachet : 80 gr

Conditionnement en carton :

- nombre d'étuis/carton : 16
- poids brut : 1.3 KG
- poids net carton : 1.280 Kg
- **dimensions carton (mm):**
- EAN 13 : 3770021910301
- GTIN 14 CARTON:
- GTIN 14 PALETTE:

Palettisation :

- nombre cartons / couche :
- nombre couches / palette :
- poids brut total palette:
- poids net total palette :

SASU Michel CHATILLON

46, Place Charles de Gaulle
29190 PLEYBEN

Tél : 02.98.26.63.77

E-mail : info@chatillon-chocolat.com