

# FICHE TECHNIQUE

## TRISKELL 80 gr

Poids net d'un sachet : 80 gr

### Conseils d'utilisation :

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

### Composition :

Chocolat noir 62% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**). Chocolat lait 37.8% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille).

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

### Garantie :

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

### Conditionnement en carton :

- nombre sachets/carton : 16
- poids brut : 1.36 KG
- poids net carton : 1.280Kg
- **dimensions carton (mm):**
- EAN 13 : 3770021910400
- GTIN 14 CARTON:
- GTIN 14 PALETTE:

### Palettisation :

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

**SAU Michel CHATILLON**

46, Place Charles de Gaulle

29190 PLEYBEN

Tél : 02.98.26.63.77

E-mail : [info@chatillon-chocolat.com](mailto:info@chatillon-chocolat.com)