

Secret de mousse La Laitière chocolat au lait, chocolat noir, vanille sauce chocolat



PRODUITS	Chocolat au lait	Chocolat Noir	Vanille sauce chocolat
Dénomination	Mousse lactée au chocolat au lait et sauce au chocolat	Mousse lactée au chocolat noir et sauce au chocolat	Mousse lactée à la vanille à la sauce au chocolat
Ingrédients	Lait entier (51%), sauce chocolat : 20% [lait écrémé, sucre, eau, cacao maigre, matière grasse végétale hydrogénée, chocolat : 2% (cacao en poudre, sucre, beurre de cacao, arôme, émulsifiant : lécithine de soja), caramel (sucre, eau, sirop de glucose), amidon de maïs, cacao en poudre, épaississant : E407], sucre, chocolat au lait : 6,5% (sucre, lait, beurre de cacao, cacao, poudre de lactosérum, émulsifiant : lécithine de soja, arôme), crème (4,2%), cacao (2,8%), caramel (sucre, eau, sirop de glucose), chocolat en poudre : 1,2% (cacao en poudre, cacao en poudre dégraissé, pâte de cacao, sucre), lait écrémé en poudre, gélatine de boeuf, émulsifiant (E472b), épaississants (E407, E410, E401), arôme. (Traces éventuelles de fruits à coques).	Lait écrémé (53%), sauce chocolat : 20% [lait écrémé, sucre, eau, cacao maigre, matière grasse végétale hydrogénée, chocolat 2% (cacao en poudre, sucre, beurre de cacao, arôme, émulsifiant : lécithine de soja), caramel (sucre, eau, sirop de glucose), amidon de maïs, cacao en poudre, épaississants : E407], sucre, chocolat noir 3,8% (cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme), crème (3%), cacao maigre (2,5%), chocolat en poudre : 1,6% (cacao en poudre, cacao en poudre dégraissé, pâte de cacao, sucre), lait écrémé en poudre, cacao (1,2%), gélatine de boeuf, beurre, émulsifiant (E472b), épaississants (E407, E410, E401). (Traces éventuelles de fruits à coques).	Lait entier (59,5%), sucre, crème (11,3%), sauce chocolat : 9,1% [lait écrémé, sucre, eau, cacao maigre, matière grasse végétale hydrogénée, chocolat : 2% (cacao en poudre, sucre, beurre de cacao, arôme, émulsifiant : lécithine de soja), caramel (sucre, eau, sirop de glucose), amidon de maïs, cacao en poudre, épaississants : E407], lait écrémé en poudre, matière grasse végétale hydrogénée, gélatine de boeuf, arôme naturel de vanille (dont fragments de gousses de vanille épuisées), émulsifiant (E472b), épaississants (E407, E401), colorants (bêta-carotène), correcteur d'acidité (E524).
Poids Net	4 x 12 cl		
DLUO (garantie entropôt)	16 jours		
Température de conservation	A conserver à +6°C maximum		
Code Article	20 607	20 608	20 606
EAN 13	3 02329 063097 6	3 02329 063098 3	3 02329 063344 1

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES						
Valeurs Nutritionnelles moyennes	Chocolat au lait		Chocolat noir		Vanille	
	par pot de 12 cl	pour 100 g	par pot de 12 cl	pour 100 g	par pot de 12 cl	pour 100 g
Protéines (en g)	2,7	4,6	3	5	3,1	4,7
Glucides (en g)	13,7	23,2	12,8	21,5	12,4	18,9
Lipides (en g)	4,8	8	3,4	5,7	5	7,5
Calcium (en mg)	71	121	71	121	98	149
	soit 9 % des AJR	soit 15,2 % des AJR	soit 9 % des AJR	soit 15,2 % des AJR	soit 12,3 % des AJR	soit 18,7 % des AJR
Valeurs Energétiques moyennes	Chocolat au lait		Chocolat noir		Vanille	
	par pot de 12 cl	pour 100 g	par pot de 12 cl	pour 100 g	par pot de 12 cl	pour 100 g
kcal	109	184	95	159	107	163
kJ	459	773	397	667	452	685

CONDITIONNEMENT			
Colisage	32 pots (8 lots de 4 pots)		
Dimensions (L x l x h en cm)	32,6 x 30,4 x 9,4		
Poids Brut (Kg)	2,25	2,25	2,45
Palettisation	204 colis (17 couches de 12 colis)		
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 174,8		
Poids Net (Kg)	389	389	430,2
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	479	479	520

- ✓ Une recette exclusive : La Laitière associe la générosité du chocolat à la texture légère et onctueuse de la mousse,
- ✓ Découvrez tout le savoir-faire authentique de La Laitière pour le plaisir simple et gourmand d'un délicieux dessert,
- ✓ 3 parfums intenses et variés à savourer : chocolat au lait, chocolat noir et vanille sauce chocolat.

FR
44 212 01
CE

