



## Fiche technique

# PRALINE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Praliné* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Ingrédients :	Noisettes*, sucre roux*, beurre de cacao*, masse de cacao* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : brun Odeur : typique Gout : typique Consistance : solide
Teneur en matières grasses :	Environ 35 %
Teneur en sucres	Environ 40 %
Conditionnement :	12.5 kg
Emballage :	Carton ondulé
Conservation :	Environ 6 mois à une température < à 15 °C. Stocker à l'abri de la lumière. Eviter les variations de température.
DLUO :	6 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire