



Fiche technique

PALETS DE CHOCOLAT BLANC BIOLOGIQUES

Caractéristiques :	Palets de chocolat* blanc au sucre* de canne de 3.5 cm de diamètre <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	- Sucre de canne* , - beurre de cacao* - poudre de lait entier* Emulsifiants : lécithine de soja Arôme : vanille naturelle* <i>* issus de l'agriculture biologique</i>
Analyse physico-chimique :	Humidité : max. 1 % Viscosité : 700-900 mPas Lipides : 36.0 +/- 1.5 % Matières grasses du lait : 6.5 %
Analyse nutritionnelle (pour 100 g) :	Protéines : 5.5 g Glucides : 54.1 g Lipides : 36.0 g
Conservation :	6 mois après la production Dans un endroit frais et sec (18-20°C) à une humidité <65%
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net