

SITE BANASSAC

Sécurité

Qualité

Production

Référence : MUR

Dénomination légale : Pâte à tartiner au chocolat noir aux cristaux de sucre goût mûre

Ingrédients :

sucre, graisse végétale (tournesol, colza) en proportion variable, cacao maigre en poudre, chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), **lait** écrémé en poudre 5%, cristaux de sucre goût mûre, émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes naturels de vanille et mûre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie 512 kcal / 2142 kJ ; Matières grasses 27 g dont Saturées 3,3 g ; Glucides 61 g dont Sucres 59 g ; Protéines 4,5 g ; Fibres alimentaires 3,3 g ; Sel 0.05 g

Conditions de stockage A conserver entre 12°C et 23°C.

Durée de vie DDM : 12 mois

Informations sur les allergènes

	P : Présence	A : Absence	T : Traces possibles
LACTOSE	P		
SOJA	P		
LUPIN		A	
GLUTEN			T
POISSONS-CRUSTACE-COQUILLAGE		A	
FRUITS A COQUE		A	
ARACHIDE		A	

Alimentarité Emballage

Nous certifions que l'ensemble des emballages au contact direct du produit fini sont conformes à la réglementation en vigueur. Un certificat du fabricant est disponible sur demande.

OGM (Organismes génétiquement modifiés)

Nous certifions que toutes les matières premières utilisées ne sont pas issues d'une source OGM.