



MOUSSE CHOCOLAT SEAU 1.048KG (2.5L)

Dénomination légale de vente

Mousse lactée au chocolat



GEM RCN *: Fréquence libre

Variété	Gencod UV	Gencod colis	Gencod pal.
Chocolat lait	332977 0049 666		3329771108522
Chocolat noir	332977 0049 659		3329771108508

Liste ingrédients

Chocolat lait : Lait écrémé 69% - Sucre 11% - Chocolat 8% (Pâte de cacao, Sucre, Arôme, Emulsifiant : Lécithine de soja) - Crème - Cacao 1.75% - Cacao 1.25% - Cacao maigre 1.25% - Emulsifiants : E472b, E471 - Stabilisants : E407, E412 - Gélatine - Protéines de lait - Correcteur d'acidité : E500. Lait d'origine France, fabriqué en France.

Chocolat noir : Lait écrémé - Sucre - Crème - Cacao maigre 6% - Chocolat noir 3% (Pâte de cacao, Sucre, Arôme, Emulsifiant : Lécithine de soja) - Gélatine - Emulsifiant : E472b - Stabilisant : E407. Lait d'origine France, fabriqué en France.

Allergènes : Contient du lait et du soja.

Ne contient pas d'ingrédient OGM étiquetable (selon le règlement 1829/2003).

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes

		kJ	kcal	Matières grasses (g)	Dt acides gras sat.(g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Fibres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Calcium (mg)
Chocolat lait	100g	637	152	5.8	4.1	19.4	18.9	1.8	4.5	0.23	-
	Portion	446	107	4.1	2.9	13.6	13.2	1.3	3.2	0.16	72
Chocolat noir	100g	661	158	6.3	3.9	19.1	18	2.2	4.8	0.19	-
	Portion	463	111	4.4	2.7	13.4	12.6	1.5	3.4	0.13	67

Le + recette : Les valeurs nutritionnelles à la portion indiquées ci-dessus correspondent à une portion de 70g.

- Mousse au chocolat prête à l'emploi alliant praticité, gain de temps, vision du coût portion et réactivité face à la demande
- Une recette onctueuse sans oeufs et sans matières grasses végétales

DLC à fabrication	T° de conservation	Marque de salubrité
30 jours	6,00 °C max	FR - 89 263 001 - CE Fabriqué à Monéteau

Conditionnement

	Unité de vente (UV)	Unité de vente (UV) (présentée par)	Colis	Palette
Format :	Seau refermable, pour 15 à 20 portions	1 seau	1 seau	144 seaux
Poids net (kg) :		1.048	1.048	150.912
Poids brut (kg) :		1.173	1.173	196.00
Largeur (mm) :		202	202	
Longueur (mm) :		202	202	
Hauteur (mm) :		139	139	0.980

Facturé par 1UV	24 Colis/Couche	6 Couches/Palette	1 UV/Colis	144 UV/Palette	144 Colis/Palette
-----------------	-----------------	-------------------	------------	----------------	-------------------

Yoplait Restauration - Division de YOPLAIT FRANCE
150 rue Gallieni
92641 Boulogne Cedex
Tél : 01.70.19.43.96 / Fax : 01.70.19.44.35
Internet : www.yoplait.fr / Contact : CHD@yoplait.fr



RESTAURATION

Date de mise à jour: 02/2017

YOPLAIT FRANCE, SAS au capital de 138 875 euros, RCS PARIS 440 767 549

Pour répondre à toutes vos questions, une équipe de professionnels est à votre écoute.

N°Azur 0 810 38 48 58

PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, c'est l'emballage qui fait foi.

* GEMRCN=Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition

Population : enfants de plus de 3 ans, adolescents, adultes, et personnes âgées - Catégorie GEMRCN : Produits dont la fréquence d'apparition n'est ni limitée, ni encouragée par le GEMRCN et dont la consommation s'intègre dans une alimentation équilibrée