

Gustan lapin de Pâques lait non-fourré 50g-20pcs

 ref. **2679**

Déscription produit

Lapin de Pâques lait creux en flow pack 13cm 20 x 50g

Caractéristiques

Alimentation générale

Ingrédients

Sucre, beurre de cacao 24%, poudre de LAIT entier, masse de cacao 11%, émulsifiant : SOJA-lécithine, arôme naturel : vanille.

Pays de fabrication: Belgique

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 1 an.

Condition de stockage

A conserver au frais et au sec 14°C-20°C

Date de dernière mise à jour 10/12/2025
Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.


Brut kg/pc	0
Net kg/pc	0.0
L pc (mm)	0.0
L pc (mm)	0.0
H pc (mm)	0.0
# emb.prim./couche	0
# emb.prim./pallet	0
couches/pallet	0

EAN unité de vente



Analyse nutritionnelle

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	2298		
Energie kcal	549		
Matières grasses (g)	33,5		
Acides gras saturés (g)	20,2		
Glucides (g)	53		
Sucres (g)	52		
Protéines (g)	7,3		
Sel (g)	0,21		

Gustan lapin de Pâques lait non-fourré 50g-20pcs

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		x		
Blé		x		
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés	x			
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	x			
Fruits à coque		x		
Amandes		x		
Noisettes		x		
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou		x		
Mollusques et produits dérivés		x		
Lupin et produits dérivés		x		

Ce produit n'a pas été traité par rayonnement ionisant et ne contient aucun ingrédient irradié.

Les ingrédients ne sont PAS issus de matériel génétiquement modifié.

Ce produit est conforme aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.