

Gustan lapin de Pâques lait et blanc oeuf noir 100g x 6

ref. 2828

Déscription produit

Gustan lapin de Pâques lait et blanc oeuf noir 100g x 6

Caractéristiques

Alimentation générale

Ingrédients

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), sirop de glucose caramélisé, arôme (vanille naturelle).

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	1,05
Net kg/pc	0.6
L pc (mm)	253.0
L pc (mm)	228.0
H pc (mm)	292.0
# /emb.sec.	1.0
# emb.prim./couche	12
# emb.prim./pallet	84
couches/pallet	7

EAN unité de vente



5 400272 528281

Analyse nutritionnelle

	/100 g	/O	%RI
Unit	100g		
Energie kJ	2371		
Energie kcal	567		
Matières grasses (g)	37		
Acides gras saturés (g)	22		
Glucides (g)	51		
Sucres (g)	50		
Fibres alimentaires (g)	2		
Protéines (g)	6,6		
Sel (g)	0,18		

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		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques 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.