

CARAMBELLE SAS
14 rue Pierre et Marie Curie
ZA La Haute Limouillère
37230 FONDETTES
Tél 02 47 41 81 26
Fax 02 47 88 93 51
Code APE-ANAF : 2229B
SIRET : 487 474 918 00033
TVA FR 95 487 474 918



FICHE TECHNIQUE



REFERENCE : 7637

EAN code : 3 700 392 476 373

DESIGNATION : Pâte de chocolat pour
PRODUIT : modelage - INTENSE 250g Colisage : 5

POIDS (g) & DIMENSIONS PRODUIT (cm) :

POIDS (Brut)	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR
260.00	20.50	11.00	2.00

DENOMINATION LEGALE :

Pâte au cacao

COMPOSITION DU PRODUIT :

INGREDIENTS OU DIMENSIONS & MATIERES	CONSEILS D'UTILISATION / ENTRETIEN
Ingrédients : sucre, cacao en poudre (12%) (UE / Non UE), sirop de glucose, eau, graisse végétale (huile de coco, beurre de cacao, huile de tournesol), amidon de pomme de terre, humectant : E422, amidon de maïs, épaississants : E466, E413, E412, E415 ; correcteur d'acidité : E330, conservateur : E202. SANS GLUTEN. SANS HUILE DE PALME. // Valeur énergétique : 1677 kJ – 398 kcal / matières grasses : 7,8 g - dont acides gras saturés : 5,1 g / glucides : 76 g - dont sucres : 68 g / protéines : 2,8 g / sel : 0,16 g. Poids net : 250g.	Utilisation : pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Conservation : Dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Conserver le reste de la pâte dans un film alimentaire mis dans une boîte hermétique. Couleur susceptible de varier légèrement.

Si produit alimentaire :

DDM initiale :

14 MOIS

Si produit non alimentaire :

Aptitude au contact alimentaire :

Non Applicable

DATE MISE A

JOUR:

06/07/2026