

**BAVAROIS CROQUANTE DE CHOCOLATE**

6 unidades de 700g - Congelado

**INGREDIENTES:**

Nata (**LECHE**); azúcar; chocolate negro (13,5%) (pasta de cacao; azúcar; manteca de cacao; emulgente (lecitina de **SOJA**)); avellanas (11,0%); agua; aceites vegetales (colza; girasol); harina (**TRIGO**; **TRIGO** malteado); manteca de cacao (3,0%); **LECHE** entera en polvo; almendra escaldada en polvo (2,0%) jarabe de glucosa; pasta de cacao (1,2%); yema de **HUEVO**; cacao en polvo desgrasado (0,5%); albúmina (**HUEVO**); jarabe de azúcar invertido; gelatina de vacuno; emulgente (lecitina de **SOJA**); sal; extracto de achicoria; **LECHE** desnatada en polvo; estabilizador (carragenano).

**ALERGENOS:**

Los alérgenos que deben declararse se indican en negrita en la lista de ingredientes. Es posible la presencia de pistachos.

**información técnica:**

Código del producto:	20015
Código HS:	19059070
Unidades / Caja:	6
Caja / Palletes:	70
Peso Neto (kg)  Caja:	4,200
Peso Bruto (kg)  Caja:	-
Dimensión de la caja en mm:	400 L x 214 A x 216 A
Cajas por capa / Capas por Pallette:	10 / 7
DUN14:	-
EAN13:	5413476932112
Altura total (pallette US):	1,657 (m)
Peso bruto pallette US:	377,0kg
conservación después de descongelado:	2 días
Caducidad después de producido:	12 meses

**Hecho en France**

Valores Nutricionales por 100g	
Valores calóricos	452.0 Kcal
Materias grasas	32.0 g
Grasas saturadas	12.0 g
Carbohidratos	35.0 g
Azúcares	29.0 g
Fibras	2.9 g
Proteínas	5.2 g
Sal	0.20 g

En referencia a los aportes calóricos diarios (8400 kJ / 2000 kcal)

**CONSERVACION:**

- Conservar a -18°C. Nunca descongelar y volver a congelar un producto.

**INSTRUCCIONES:**

- Descongelar en el refrigerador de 3 a 4 horas.