

## Fleur Chocolat Pastell "Michelle"



**Artikel - Nr.**

**70003**

Bezeichnung des Lebensmittels

Kombination süßer Schokolade & gefärbten Süßwaren

EAN

0840119103335

Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Karton
Menge pro Basiseinheit	1	152
Bruttogewicht	0,00893	1,35736
Nettogewicht	0,00599	0,91048
L x B x H (mm)	0 x 0 x 34	405 x 255 x 175
Durchmesser (mm)	37	-
Karton / Palette	-	-

\* Basiseinheit des Artikels

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 3,7 cm, H 3,4 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Fleur Chocolat Pastell "Michelle"

Brennwert	2472 kJ / 591 kcal	Zucker (41,5%), Kakaobutter (30,5%), VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Farbstoff Betanin, MAGERMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE, Farbstoff Capsanthin, Farbstoff Lycopin, Farbstoff Carotin, Sonnenblumenfett, Farbstoff Brillantblau, natürliches Vanilleextrakt	Enthält: SOJABOHNEN UND -ERZEUGNISSE, MILCH UND -ERZEUGNISSE
Fett	41,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren	24,5 g		
Kohlenhydrate	48,6 g		
davon Zucker	47,3 g		
Eiweiß	5,4 g		
Salz	0,14 g		

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

## Lagerung

Schokolade sollte immer kühl und trocken gelagert werden - aber nicht im Kühlschrank, da sie leicht Fremdgerüche annimmt und bei Feuchtigkeit beschlägt.

Optimal ist eine Lager-Temperatur von +12°C bis +20°C und eine relative Feuchtigkeit von <70%.

Da Schokolade, die dem Licht ausgesetzt ist, außerdem sehr schnell einen unangenehmen Geschmack erlangt, empfiehlt sich die Lagerung in geschlossener Originalverpackung.

## Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 17.09.2021

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: [info@edna.de](mailto:info@edna.de)