	Fiche Technique	Page :	1/2
		Version :	1
	Cacao cru	Création :	01/02/2019
		Mise à jour :	22/03/2019

DESCRIPTION PRODUIT

Barre de fruits secs déshydratée à basse température (41°C)
Sans gluten, sans produits laitiers, sans sucres ajoutés
Bio (certifié par QualiSud)
Vegan

COMPOSITION

Dattes* (74%), noix de coco* (20%), cacao cru* issu du commerce équitable (6%)
*produit issu de l'Agriculture Biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 grammes :

Valeur énergétique :	374 kcal / 1563 kJ
Matières grasses :	14,9 g
dont Acides Gras saturés :	13,6 g
Glucides :	47,7 g
dont Sucres :	47,3 g
Fibres alimentaires :	13,6 g
Protéines :	5,6 g
Sel :	0 g

Aw : < 0,65

Gourmie's – ZA du Terlon – 18 rue de l'Europe – 31 850 Montrabé – France
Tél. : 05 61 99 01 86 - Mail : contact@gourmiz.fr

	Fiche Technique	Page : 1/2 Version : 1 Création : 01/02/2019 Mise à jour : 22/03/2019
	Cacao cru	

CONDITIONS DE FABRICATION

Produit fabriqué sur le site de production de Montrabé, 31 850 (France)
Transformé par déshydratation, sans cuisson supérieure à 41°C, sans procédé d'ionisation.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement par emballage individuel en film plastique transparent (OPP AC/PVDC, épaisseur 32 microns) avec étiquettes
Dimension d'une barre : 1 x 3 x 10 cm
Poids net d'une barre : 35 g

Emballage secondaire :
Présentoir en carton imprimé de 30 barres

Emplacement DLUO : au dos du présentoir, sur le milieu

Pour un présentoir :
Dimensions : 20.5 x 13 x 7.5 cm
Poids vide : 40-45 g
Poids plein : 1230 g

CONDITIONS DE CONSERVATION

DDM: 12 mois
A conserver dans un endroit sec et frais