

FICHE TECHNIQUE

Feuilles Transfert pour Chocolat polyéthylène

Transfert Lignes Jaunes Or

La touche finale qui fait toute la différence.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-83039
Famille produits	Feuilles Transfert pour Chocolat polyéthylène
Unité de vente	P/10
Code EAN13	3 660918 830396
Code douanes	392410000
Ingrédients	Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, matière grasse de lait, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille, arômes), beurre de cacao, matière grasse végétale anhydre totalement hydrogénée (source : Palma RSPO), colorants (E-100, E-172, E-101).
Matériel Support	Polythène
Conditions d'utilisation	N'est pas apte pour consommation directe. Placer la feuille imprimée sur une surface plate, étaler une fine couche de chocolat tempéré, une fois sec, retirer la feuille.
O.G.M.	La lécithine de soja contenue dans la matière première utilisée pour la fabrication de nos produits est certifiée par nos fournisseurs
Poids net	5.3 g
Stockage	Conditionner en lieu sec (humidité relative max 65%) et sans odeurs. Température de conservation : 15 – 20°C. DLUO : 2 années à partir de la date de fabrication.

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr