

FICHE TECHNIQUE

Feuilles Transfert pour Chocolat polyéthylène

Transfert Rouge Scintillant

La touche finale qui fait toute la différence.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-83041
Famille produits	Feuilles Transfert pour Chocolat polyéthylène
Unité de vente	P/10
Code EAN13	3 660918 830419
Code douanes	392410000
Energie	2,004 kJ 486 kcal
Grasses	49,9 g
Dont saturés	35,6 g
Hydrates de carbone	9,1 g
Dont sucres	<0,5 g
Protéines	0,2 g
Sel	0,33 g
Ingrédients	Beurre de cacao, grasse végétale anhydre totalement hydrogénée (source : Palma RSPO), colorants (E-172)
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	14 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