

# CACOLAC PROFESSIONNEL-CHR

# CACOLAC

## Chocolat Noir Intense 1 Litre



**Désignation :** Lait chocolaté aromatisé à 26g matières grasses / litre stérilisé UHT

**Ingrédients :** Lait demi écrémé (89%), chocolat en poudre (8,8 %)(sucre, cacao en poudre ), cacao en poudre (2,2 %), arômes naturels, stabilisant : gomme gellane.

A consommer dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.

**Déclaration nutritionnelle (pour 100 ml) :** Valeur énergétique : 384 Kj / 91 kcal. Matières grasses 2,6 g (dont acides gras saturés 1,6 g) - Glucides 12 g (dont sucres 11 g) - Protéines 4,2 g - Sel 0,09 g Calcium 110 mg (14% VNR\*)

\*Valeurs nutritionnelles de Référence

**Description :** Tetra pack 1L

code interne 660002

| ELEMENTS LOGISTIQUES | UVC               | PCB<br>(collis, fardeau) | COUCHE    | PALETTE           |
|----------------------|-------------------|--------------------------|-----------|-------------------|
| Palette Europe       |                   |                          |           |                   |
| Nombre UVC           |                   | 8                        | 160       | 800               |
| Nombre de cartons    |                   |                          | 20        | 100               |
| Nombre de couches    |                   |                          |           | 5                 |
| Largeur Facing en cm | 7.2 cm            | 15.5 cm                  | 120,0 cm  | 120,0 cm          |
| Profondeur en cm     | 7.1 cm            | 29.7 cm                  | 80,0 cm   | 80,0 cm           |
| Hauteur en cm        | 21.6 cm           | 21.7 cm                  | 21.7 cm   | 122,9 cm          |
| Poids brut           | 1.08 kg           | 8.8 kg                   | 176,00 kg | 904,00 kg         |
| EAN                  | 3 181 550 000 669 | 3 181 550 100 666        |           | 3 181 550 200 663 |

Code douane : 22029995

DLUO : 12 MOIS



Régalez vos clients avec une boisson délicieusement réconfortante !

Notre chocolat chaud est onctueux, généreux et savoureux, élaboré avec des ingrédients de haute qualité qui raviront vos clients.

Offrez-leur une expérience gourmande qui évoquera les souvenirs d'enfance, réchauffera leurs mains et adoucira leurs journées d'hiver.

Avec CACOLAC PROFESSIONNEL, vous pouvez offrir à vos clients un véritable voyage gustatif, une nouvelle "Madeleine de Proust".

Faites de chaque tasse un moment inoubliable et réconfortant.

Découvrez le chocolat chaud CACOLAC PROFESSIONNEL et sublimes votre carte cet hiver.