FICHE TECHNIQUE

# Revogan mousse au chocolat HP 60g surgelé

ref. 3790

## Déscription produit

Mousse au chocolat enrichi en protéines.

### Caractéristiques

Source de protéines

Textures modifiées

## Ingrédients

Crème (LAIT) pasteurisée, blancs d'OEUFS pasteurisés, sucre, chocolat noir (pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille)

Pays de fabrication: Belgique

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours
Durée maximale de conservation: 12 mois

## Condition de stockage

Température de stockage: -18°C
À consommer dans les 24 heures suivant la décongélation.
Ne pas recongeler après décongélation.

**Date de dernière mise à jour** **28/07/2021**

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*




| | |
|---|---|
| Brut kg/pc | 0,07 |
| Net kg/pc | 0.06 |
| L pc (mm) | 380.0 |
| L pc (mm) | 300.0 |
| H pc (mm) | 70.0 |
| # /emb.sec. | 20.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 1.513 |
| Net kg/emb.sec. | 1.2 |
| L emb.sec. (mm) | 800.0 |
| L emb.sec. (mm) | 300.0 |
| H emb.sec. (mm) | 70.0 |
| # emb.prim./couche | 160 |
| # emb.prim./pallet | 3200 |
| couches/pallet | 20 |

EAN unité de vente

5 400272 537900

nv REVOGAN · Landegemstraat 1· 9031 Drongen · Tel 09/ 280 90 60 · Fax 09 282 98 73 · info@revogan.be · **www.revogan.be**

# Revogan mousse au chocolat HP 60g surgelé

## Analyse nutritionelle

| | /100 g | /60g | %RI |
|---|---|---|---|
| Energie kJ | 1236 | 742 | |
| Energie kcal | 294 | 177 | |
| Matières grasses (g) | 15,5 | 9,3 | |
| Acides gras saturés (g) | 9,2 | 5,5 | |
| Glucides (g) | 29,6 | 17,8 | |
| Sucres (g) | 27 | 16,2 | |
| Fibres alimentaires (g) | 1,6 | 1 | |
| Protéines (g) | 9,3 | 5,6 | |
| Sel (g) | 0,8 | 0,48 | |

FICHE TECHNIQUE

# Revogan mousse au chocolat HP 60g surgelé

REVOGAN
special foods & supplements

## Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | | |
| Blé | | x | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | | x | | |
| Épautre | | x | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | x | | | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | x | | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | x | | | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | x | | |
| Noisettes | | x | | |
| Noix | | x | | |
| Noix de cajou | | x | | |
| Noix de pécan | | x | | |
| Noix du Brésil | | x | | |
| Pistaches | | x | | |
| Noix de macadamia | | x | | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO2 /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |

Sans OGM