

1 Dénomination légale

Nougat blanc aux amandes et pépites de caramel

2 Ingrédients

Sucre, miel, AMANDE 16,5%, pépites caramel 16,5% (caramel au BEURRE salé, sucre, eau, glycérol naturel, fibres d'avoine, gélifiant : alginate de sodium, sel, arôme naturel, colorant : caramel), sirop de glucose, eau, blanc d'OEUF, feuille azyme (féculé de pomme de terre, eau, huile d'olive), arôme naturel vanille.

Traces d'amidon de maïs. Peut contenir des traces d'autres fruits à coques et de gluten.

3 Valeurs nutritionnelles

Energie	410 kcal / 1715 kJ
Matières grasses	13 g
dont acides gras saturés	2,6 g
Glucides	64 g
dont sucres	56 g
Protéines	7,9 g
Sel	0,11 g

4 Caractéristiques organoleptiques

Aspect : matrice blanche à beige incrustée d'amandes grillées et de pépites tendres de caramel

Couleur : blanc crème à beige

Goût : sucré, caractéristique du caramel, de miel et d'amandes

Texture : tendre sous la dent

5 Référence et conditionnements

Référence	GTIN UVC	Format	Description conditionnement	Mini. de commande SPCB
PFNOUCARBAR0100	3760060462541	Barre 100 g	Sachet film OPP	24 unités
PFNOUCARSACFLO0125	3760060462640	Sachet 125 g	Sachet de morceaux individuels sous fil	12 unités
PFNOUCARVRAFLO	3760060462565	Vrac au kg	Morceaux individuels sous film OPP	1 x 2 kg
PFNOUCARBLO	3760060462558	Bloc à la coupe	Bloc de 1 à 2 kg sous film	1 unité

6 Conditions optimales de stockage

A stocker dans un endroit frais et sec. Dans un emballage fermé.

Température maximale 22°C - Humidité relative maximale 60 %

7 Date de Durabilité Minimale

À consommer de préférence dans les 12 mois suivant la fabrication.