

SINCE  1828

VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS



VH14

Genopdag Van Houtens VH14's silkebløde smag af mælkechokolade i din automat. VH14 byder på de samme søde smagsoplevelser som mærket Bensdorp Instamatic Green, men nu under et nyt mærke med certificeret bæredygtigt dyrket kakao.

ARTIKELNR:

VM-75963-V17

INGREDIENSER:

Sukker, vallepulver (MÆLK), fedtreduceret kakaopulver (14,5%), vegetabilsk fedt (kokos), glukosesirup, antiklumpningsmiddel (E341, E551), salt, stabilisator (E340, E452), MÆLKEprotein, emulgator (E481), aroma.

EMBALLAGE:

Pose	1 kg
Poser/karton	10
Æsker/palle	72
Æsker/lag	12
Lag/palet	6
Pallet	120 x 80 x 160 cm
Pallet nettovægt	720 kg
Pallet bruttovægt	771 kg

EAN KODE POSE:

7340161404976

EAN KODE KARTON:

27340161404970

NÆRINGSDEKLARATION /100 G

Energi	1597 kJ / 382 kcal
Fedt	4.8 g
heraf mættede fedtsyrer	3.8 g
Kulhydrat	74.2 g
heraf sukkerarter	70.9 g
Protein	6.4 g
salt	1.07 g

DOSERING:

150 ml: 19 - 22 g 180 ml: 22 - 25 g 200 ml: 24 - 27 g

OPBEVARING:

Skal opbevares på et køligt og tørt lager og langt fra materialer, der udsender lugt. Temperaturen bør ikke overstige 25° C. Den relative fugtighed bør ikke overstige 70 %.

HOLDBARHED:

Fra fremstillingsdatoen: mindst 18 måneder.

Barry Callebaut Sweden AB
Böketoftavägen 23
SE-268 77 Kågeröd
Sweden
e-mail: beverages@barry-callebaut.com

Trykt: 2024-05-23

www.vanhoutendrinks.com