

## MUNDO PASTEL

### FICHA TECNICA MINI VOL-AU-VENT CORONA DE CHOCOLATE 38 MM.



**Registro sanitario:** 20.32670/A

**Descripción:** Mini vol-au-vent corona de chocolate 38 mm

**Ingredientes vol-au-vent:** Harina de trigo, aceites y grasa vegetal (estearina de palma, aceite de palma y aceite de canola), agua, sal y huevo.

**Ingredientes corona de chocolate:** Azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo semi-desgrasado, lecitina de girasol y aroma de vainilla.

**Información OGM:** No contiene OGM

#### Información alérgenos / Consumidores sensibles:

- No apto para celíacos por contener gluten
- No apto para los intolerantes al huevo y al cacao
- Puede contener trazas de leche y sus derivados (incluida la lactosa), frutos de cáscara y sésamo.

#### Tipos de envase

##### 1.- Envase lineal

Envase lineal – Blister de 9 unidades  
9 Blisters por caja  
80 Cajas por pallet

##### 2.- Envase Cash and Carry

15 Unidades por caja  
120 Cajas por pallet

##### 3.- Profesional

288 Unidades por caja  
72 Cajas por pallet

