

SINCE  1828

**VAN HOUTEN**  
CACAO PIONEERS

# VH6 Display Box

Dejlig, traditionel chokoladedrik!

Van Houten Hot Chocolate Drink kombinerer den intense smag af kakao med blødheden af rigtig mælk og langvarigt mælkeskum. Ideel, traditionel chokoladedrik, der appellerer til alle forbrugertyper. Praktisk pakket i portionsbreve, så forbrugeren får samme skønne smag i hver eneste kop!

Hvad kan man forvente med Van Houten

- Oplevelsen af kakaopioneren lige ved hånden
- Førsteklasses smag
- Premium kvalitet
- Velbalanceret smagsprofil
- Fremragende maskinfunktionalitet

## VH6 Display Box

ARTIKELNR: VM-72146-V85

LEGAL DENOMINATION Instant pulver til kakaodrik

### INGREDIENSER:

sukker, glukosesirup, fedtfattigt kakaopulver (15%), vegetabilsk fedt (kokosnød), skummetmælkspulver, mælkeprotein, salt, stabilisator (E340, E452), antiklumpningsmiddel (E551), aroma, emulgator (E481).

### NÆRINGSDEKLARATION /100 G

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Energi                  | 1700kJ/ 410 kcal |
| Fedt                    | 11 g             |
| heraf mættede fedtsyrer | 9.7 g            |
| Kulhydrat               | 71 g             |
| heraf sukkerarter       | 58 g             |
| Protein                 | 6.4 g            |
| salt                    | 0.82 g           |

### EMBALLAGE:

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Pose              | 23 g              |
| Poser/display     | 100               |
| Viser/palle       | 108               |
| Viser/lag         | 18                |
| Lag/palet         | 6                 |
| Pallet            | 120 x 80 x 148 cm |
| Pallet nettovægt  | 248.4 kg          |
| Pallet bruttovægt | 312 kg            |

EAN KODE POSE: 7340161402095

EAN KODE KARTON: 7340161402118

### DOSERING:

160 ml: 23 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.

Certificering: ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, FSSC 22000 (Version 6)



| TASTE PROFILE |     |
|---------------|-----|
| Kakao         | ●●○ |
| Sødhed        | ●●○ |
| Mælket        | ●●● |