

Fiche technique



Bonbons de chocolat noir cru Vanille et Noix de Coco 60%

200g

Variété : *Arriba Nacional (Origine Pérou)*

Origine : *République Tchèque*



BIO

100%
VÉGÉTAL

100%
NATUREL

Bonbons de chocolat noir cru crémeux aux saveurs de noix de coco et de vanille.

Référence fournisseur / code EAN

100.CHOC.021 / 8594188400322

Ingrédients

Matière sèche de cacao cru, beurre de cacao, sirop de fleurs de coco, crème de noix de coco (17%), extrait de vanille (2%), lécithine de tournesol.

Certifications

Produit biologique (CZ-BIO-001)

Sans gluten (APC)

Vegan (Vegan Society)

Chocolat cru fabriqué manuellement à une température inférieure à 42°C.

Conditionnement

Paquet de 200g. Doypack.

Face - MattOPP/PE. Dos - MattOPP/MetPet/mic PE

Conservation / Transport

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Ne nécessite pas de réfrigération.

Durée de vie totale : 12 mois.

Transport en véhicule fermé et à température ambiante.

Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur : chocolatée

Aspect : solide brun lisse

Texture : fondante

Conseils d'utilisation

En cas ou recettes de pâtisserie.

Déclaration nutritionnelle - Valeur moyenne pour
100g

Énergie (Kj/Kcal) ————— 2410/584

Matières grasses (g) ————— 60.3

-dont acides gras saturés (g) ————— 30.3

Glucides (g) ————— 17.8

-dont sucres (g) ————— 17.2

Protéines (g) ————— 7.9

Sel (g) ————— 0

* Apports quotidiens de Référence pour un adulte
(8400kJ/2000Kcal)

** Valeur Nutritionnelle de Référence

Allergènes

Ne contient aucune trace de gluten.

