



FEINE AUSWAHL - SINGLE ORIGIN TÄFELCHEN DUNKLE, MILCH & GOLDWEISSE SCHOKOLADEN <i>Grand Cru de Sambirano Cacao</i>		Durchschnittliche Nährwerte pro 100g	
Frisch angebaut und erzeugt von Chocolaterie Robert S.A, BP6211 Antananarivo 101, Madagaskar. www.chocolatmadagascar.com EU-Import: Dillicious, Burbacher Straße 79, D-53129 Bonn.		Energie 2563 kJ/ 617kcal	davon Zucker 20g
		Fett 49g	Eiweiß 11g
		davon gesättigte Fettsäuren 30g	Ballaststoff 5.4g
		Kohlenhydrate 30g	Salz 0.06g
Zutaten: <i>Dunkle 100%</i> - Kakaobohnen. Kakaoanteil min. 100 %, <i>Dunkle Schokoladen 85%</i> - Kakaobohnen, Rohrzucker. Kakaoanteil min. 85%, <i>Dunkle Schokoladen 65%</i> - Kakaobohnen, Rohrzucker, Kakaobutter, Sonnenblumenlecithin ohne Gentechnik. Kakaoanteil min. 65 %, <i>Milchschokoladen 80%</i> - Kakaobohnen, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Rohrzucker. Kakaoanteil min. 80 %, <i>Milchfeststoffe 14 %</i> min. <i>Milchschokoladen 50%</i> - Kakaobutter, Vollmilchpulver, Rohrzucker, Kakaobohnen, Sonnenblumenlecithin ohne Gentechnik. Kakaoanteil min. 50%, <i>Milchfeststoffe 27%</i> min. <i>Weißer Schokoladen 45%</i> - Kakaobutter, Vollmilchpulver, Rohrzucker. Kakaoanteil min. 45 %, <i>Milchfeststoffe 37%</i> min.		Lagerung: In einem kühlen (12°C-20°C) geruchlosen und trockener Ort. Mindestens haltbar bis	E 60g (12x5g) PRODUKT AUS MADAGASKAR
Allergiehinweis: Bezüglich der Allergene die fettgedruckten Zutaten beachten. Hergestellt in einer Anlage, die auch Milch, Soja und Cashewnüsse verarbeitet.		30-09-2023	 0 660989 888800



FEINE AUSWAHL - SINGLE ORIGIN TÄFELCHEN - TREE TO BAR

DUNKLE, MILCH & GOLDWEISSE SCHOKOLADEN

GRAND CRU DE SAMBIRANO CACAO

FRISCH ANGEBAUT UND PRODUZIERT IN MADAGASKAR

60g (12x5g) MAD-XNN-DLB-005-12

info@dillicious.eu / www.dillicious.eu