204 mm

COLLE

COLLE

184 mm

Friture noir 56 % de cacao BIO – Poids net 50 g

Ingrédients : sucre de canne roux*, pâte de cacao* (Pérou), beurre de cacao. Cacao : 56 % minimum.
* : ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés ECOCERT, agriculture Non UE.
Peut contenir des traces de **gluten**, **œuf**, **soja**, **arachides**, **sésame** et **autres fruits à coque**. A conserver dans un endroit frais et sec.
A consommer de préférence avant fin : **06/2024**
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie : 2364 kJ/568 kcal – Matières grasses : 40 g dont acides gras saturés 27 g – Glucides : 48 g dont sucres 44 g – Protéines : 4 g – Sel : 0,10 g.
Fabriqué pour : LE PETIT CARRE DE CHOCOLAT – 14 avenue du 1er mai – 91120 Palaiseau

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI

Gabarit_ET5056FP.indd 1 16/01/2024 16:38:40