



Moulage chocolat noir 70 % de cacao BIO – Poids net 30 g
Ingédients : pâte de cacao* (Pérou), sucre de canne roux* (Amérique Latine : Pérou et République Dominicaine), poudre de cacao* (Amérique Latine), Cacao min. : 70 %.

* : ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés ECOCERT, agriculture UE/non UE.

Peut contenir des traces de **gluten, lait, soja, arachides et autres fruits à coque**. A conserver dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence avant fin : 09/2024

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie : 2324 kJ/557 kcal – Matières grasses : 41 g dont acides gras saturés 26 g – Glucides : 34 g dont sucres 29 g – Protéines : 7,7 g – Sel : 0,20 g.

LE PETIT CARRE DE
CHOCOLAT 14 avenue du
1^{er} mai – 91120 Palaiseau



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- pavé ingrédients à garder obligatoirement
- CMJN sauf forme de découpe (garder le pantone 206 PC),
- polices vectorisées,
- traits de coupe au format exact de 287 x 209 mm
- 5 mm de fond perdu

COLLE
Laisser rectangle blanc