Moulage chocolat noir 70 % de cacao BIO – Poids net 100 g

Ingrédients : 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**, **œuf**, **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 1er mai – 91120 Palaiseau

CARTON + FRISURE

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE UE/NON-UE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- pavé ingrédients à garder obligatoirement
- CMJN sauf forme de découpe (garder le ton direct),
- polices vectorisées,
- traits de coupe au format exact de 338 x 245 mm
- 5 mm de fond perdu

COLLE
Laisser rectangle blanc