

**DENOMINAZIONE:**

Cioccolato Fondente Biologico (Cacao del Perù: 71% minimo).

**INGREDIENTI:** Pasta di cacao biologica Fairtrade\*, Zucchero di canna biologico Fairtrade\*, Burro di cacao biologico Fairtrade\*.

Può contenere tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte biologiche. Senza glutine.

\* Agricoltura NON EU

SOLIDI DEL CACAO: 71% MINIMO

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco e asciutto Tempi di Conservazione: 30 mesi

**UNITA' DI SPEDIZIONE (Cartone):** Cod. EAN: 8006070114830

**UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:**

Cod. EAN: 8056450920001

Nr. Pezzi: 50 L/L/h (cm): 19 x 13 x 10

Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 36 x 12 = 432

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.



**CERTIFICAZIONI**



Biologico N° di ricetta certificata: R000282



IT-125-002

Spiga barrata AIC



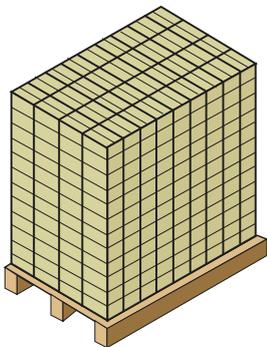
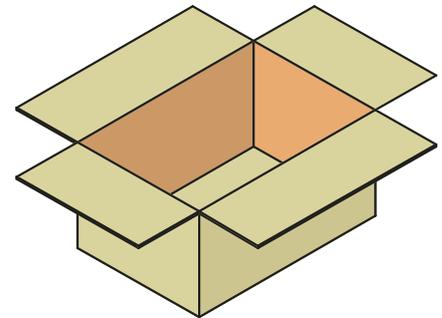
Fairtrade FLO – FLO ID 1449

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

VALORE MEDIO SU 100gr	UM	CALCOLO
Energia	kJ	2416
Energia	kcal	582
Grassi	g	42,5
di cui acidi grassi saturi	g	25,4
Carboidrati	g	35,6
di cui zuccheri	g	31,6
Fibre	g	10,2
Proteine	g	9,2
Sale	g	0,1

**Informazioni scatola**

Lunghezza scatola int./est.	184/190 mm
Larghezza della scatola int./est	124/130 mm
Altezza scatola int./est.	87/100
Superficie della scatola	0,15 m <sup>2</sup>
Peso riempito della scatola	1,00 kg.
Compressione vert. Min.	0 kg.
Allentamento int. nella lunghezza scatola:	0 mm
Allentamento int. nella larghezza scatola:	0 mm
Allentamento int. nell'altezza scatola:	0 mm
RSC - Regular Slotted Container 125-250# B Flute	
Tipo di divisorie interno: Niente	



<b>Numero Pallet</b>	<b>0003</b>	<b>Tipo: Europallet 1200x800</b>	<b>2</b>
Inf. sulle scatole in pallet		Efficienza del pallet	
Scatole per lung. del pallet	9	Efficienza superficie	92,63%
Scatole per larg. del pallet	4	Efficienza volume	92,63%
Numero strati	12	Efficienza peso	30,80%
Scatole per strato	36	Scatole alle scatole massime teoriche:	34
Scatole totali per pallet	432	Pacchetti primari totali per pallet	0

	Lung. C	Largh. C	Alt. Car.	Peso C
Pallet escluso	1170	760	1200	432
Compreso il pallet	1200	800	1345	462
Fattore Unità Statistica	100	Unità/US		0 US/Pallet

Organic Dark Chocolate

ottochocolates.com



otto  
chocolates



Cioccolato Fondente Biologico

organic  
Dark Chocolate

Cacao monorigine  
da piantagioni del Perù  
Single origin cocoa  
from plantations in Peru

71%

ottochocolates.com



MADE IN ITALY



SENZA GLUTINE  
Gluten Free

Da consumarsi  
preferibilmente entro il/  
Best before

Ⓢ Cioccolato Fondente Biologico (Cacao 71% minimo)  
INGREDIENTI: Pasta di cacao biologico\*, zucchero di canna biologico\*,  
Burro di cacao biologico\*,  
frutta a guscio biologici  
Cacao, zucchero, conformi agli Standard Fairtrade. Totale: 100%.  
Per informazioni: [www.fairtradeitalia.it](http://www.fairtradeitalia.it)

Ⓢ Organic Dark Chocolate (Cocoa solids 71% minimum)  
INGREDIENTS: Organic cocoa paste\*, Organic cane sugar\*, Organic cocoa butter\*,  
May contain traces of organic milk and nuts.  
Cocoa, sugar, traded in compliance with Fairtrade Standards. Total: 100%.  
Visit [www.info.fairtrade.net](http://www.info.fairtrade.net)



Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAF:  
**IT BIO 014**  
Operatore controllato n. 11922  
Agricoltura from UE  
\*non-EU Agriculture

20ge

**Otto & Co. Srl**  
Via B. Castello 17/R, 16121 Genova  
[www.ottochocolates.com](http://www.ottochocolates.com)  
Made in Italy  
Prodotto nello stabilimento di  
Orsenigo (CO)  
Via Caio Plinio 5/7  
F.I.D. ID: 3449





 IT-125-002