



TAVOLETTA CIOCCOLATO
FONDENTE BIOLOGICO
FAIRTRADE SENZA GLUTINE
100gr - SLIM

SPECIFICA DI PRODOTTO
COD: 010101

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: 8006070114984

UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:

Cod. EAN: 8056450920155

Nr. Pezzi: 20 L/L/h (cm): 19,5 x 16,5 x 9,7

Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 27 x 13 = 351

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

