

NOME PRODOTTO

BIO BARRETTA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 100% CACAO

DESCRIZIONE

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 100% CACAO 90g



INGREDIENTI

Pasta di cacao biologica* . Senza glutine. *= Agricoltura NON EU



ORGANIC EXTRA DARK CHOCOLATE BAR 100% COCOA 90g

INGREDIENTS

organic cocoa paste* , Gluten-free.*= NON-EU farming.



ORGANIC EXTRA DARK CHOCOLATE BAR 100% COCOA 90g

ZUTATEN

Bio-Kakaomasse*.no-Gluten. *=Nicht-EU-Landwirtschaft



BARRE DE CHOCOLAT EXTRA NOIR BIO 100% CACAO 90g

INGREDIENT

Pâte de cacao biologique* . sans gluten. * = NON UE Agriculture



INFORMAZIONI NUTRIZionali 100g/Nutritional information 100g/ Nährwertangaben 100g / Information nutritionnelle 100g			
INFORMAZIONI NUTRIZionali	UM	VALORI PER 100g	gda on 30g
ENERGIA/ENERGY/ÉNERGIE	Kcal KJ	592 2449	8,88%
GRASSI / FAT/matière grasse	g	54	23,14%
di cui : acidi grassi saturi /Of which: saturate /von denen: gesättigten Fettsäuren /dont: les acides gras saturés	g	32,4	48,60%
PROTEINE / PROTEIN /EIWEISS /PROTÉINE	g	14	8,40%
CARBOIDRATI /carbohydrate / Kohlenhydrat / Glucides	g	12,5	1,38%
di cui :zuccheri /Of which: saugars /von denen: zucker/ /dont: sucres	g	0,5	0,16%
sale /salt /salz/ sel	g	0,25	1,25%

* gda valori di riferimento dieta da 2000 kcal

SHELF LIFE

24 mesi

TEMPERATURA MAX CONSERVAZIONE

25 C°

Caratteristiche dimensionali

UNITA DI VENDITA: COD EAN: 8 8000107006334 PESO (Kg) : 0,09
 COD ARTICOLO : 32-396 DIM (cm)B x L x H 7,6X18X10
 IMBALLO CARTA ALLUMINIO + CARTA SEALING RICICLATA 50%

UNITA DI SPEDIZIONE : NR UNITA' DI VENDITA : 8 PESO (Kg) : 0,8
 IMBALLO CARTONE DIM (cm)B x L x H 100x100x190

UNITA DI TRASPORTO NR UNITA' DI SPEDIZIONE : 12 PESO (Kg) : 11
 Conservazione LUOGO FRESCO E MOLTO ASCIUTTO

Certificazioni

Biologico

ricetta certificata n° 4
 organismo di controllo ICEA IT BIO 006
 operatore controllato PB2948



Senza glutine
 approvazione sanitaria



certificazione morale vegano
 idoneo alla alimentazione
 per soggetti vegani



stabilimento ecologico
 prodotto con energia di derivazione
 solare



Dichiarazioni di conformità

il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004
 prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM
 Ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della direttiva CE 1999/2-3 E D.lgs 94/01 e succ. agg.
 IRRADIAZIONI: il Prodotto e i suoi
 CONTAMINANTI: residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. PACKAGING: Imateriali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti

HACCP:

OGM: Il