

NOME PRODOTTO

BIO TOCCO DI GIANDUIA FONDENTE CON NOCCIOLE

DESCRIZIONE

TOCCO DI GIANDUIA BIO EXTRA FONDENTE E 27% NOCCIOLA ITALIANA BIO



INGREDIENTI



INGREDIENTI: Cioccolato biologico fondente extra (Cacao: 70% minimo):(Pasta di cacao biologica*, Zucchero di canna biologico*, Burro di cacao biologico*. Emulsionante: Lecitina di **soia** biologica*-. Estratto di vaniglia biologica*) **Nocciola** Italiana Biologica tostata°(27%),pasta di **nocciola** italiana Biologica (18%), burro di cacao. Allergeni: soia, nocciola, lattosio biologici. Senza glutine.
°= Agricoltura EU, *= Agricoltura NON EU

BIO EXTRA DARK GIANDUIA TILE WITH WHOLE ITALIAN HAZELNUTS

INGREDIENTS



INGREDIENTS: Extra dark organic chocolate (Cocoa: 70% minimum): (Organic cocoa paste *, Organic cane sugar *, Organic cocoa butter *. Emulsifier: Organic soy lecithin * - °. Organic vanilla extract *) Hazelnut Roasted Organic Italian ° (27%), Organic Italian hazelnut paste (18%), cocoa butter. Allergens: organic soy, hazelnut, lactose. Gluten free. ° = EU agriculture, * = NON EU agriculture

BIO EXTRA DARK GIANDUIA FLIESE MIT GANZEN ITALIENISCHEN GEFAHREN

ZUTATEN



ZUTATEN: Extra dunkle Bio-Schokolade (Kakao: mindestens 70%): (Bio-Kakaopaste *, Bio-Rohrzucker *, Bio-Kakaobutter *. Emulgator: Bio-Sojalecithin * - °. Bio-Vanilleextrakt *) Haselnuss geröstet Bio-Italienisch ° (27%), Bio-Haselnusspaste (18%), Kakaobutter. Allergene: Bio-Soja, Haselnuss, Laktose. Glutenfrei. ° = EU-Landwirtschaft, * = NICHT EU-Landwirtschaft

TUILE BIO EXTRA DARK GIANDUIA AVEC NOISETTES ITALIENNES

INGREDIENT



INGRÉDIENTS: Chocolat bio extra noir (Cacao: 70% minimum): (Pâte de cacao bio *, Sucre de canne bio *, Beurre de cacao bio *. Émulsifiant: Lécithine de soja bio * - °. Extrait de vanille bio *) Noisette torréfiée bio italienne ° (27%), pâte de noisette italienne biologique (18%), beurre de cacao. Allergènes: soja bio, noisette, lactose. Sans gluten. ° = agriculture de l'UE, * = PAS de l'agriculture de l'UE

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	647,62 2701,22	9,71%
GRASSI / FAT/matière grasse	g	54,73	23,46%
di cui : acidi grassi saturi /Of which: saturate /von denen: gesättigten Fettsäuren /dont: les acides gras saturés	g	17,79	26,68%
PROTEINE / PROTEIN /EIWEISS /PROTÉINE	g	11,65	6,99%
CARBOIDRATI /carbohydrate / Kohlenhydrat / Glucides	g	22,94	2,55%
di cui :zuccheri /Of which: saugars /von denen: zucker/ /dont: sucres	g	16,96	5,65%
sale /salt /salz/ sel	g	0,13	0,63%

* gda valori di riferimento dieta da 2000 kcal

Caratteristiche dimensionali

UNITA DI VENDITA: COD EAN: 8 8000107001605 PESO (Kg) : 0,09
 COD ARTICOLO : 476-26 DIM (cm)B x L x H 9x1,5x 12
 IMBALLO CARTA ALLUMINIO + CARTA AVORIO

UNITA DI SPEDIZIONE : NR UNITA' DI VENDITA : 12 PESO (Kg) : 1
 COD EAN: 8 N.I. DIM (cm)B x L x H 190X190X190

UNITA DI TRASPORTO NR UNITA' DI SPEDIZIONE : 12 PESO (Kg) : 12,5
 IMBALLO CARTONE ON PALLETT 6X5

Conservazione LUOGO FRESCO E MOLTO ASCIUTTO

SHELF LIFE 18 mesi TEMPERATURA MAX CONSERVAZIONE 20 C °

Certificazioni

Biologico

ricetta certificata n°11
 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

HACCP:

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 OGM: Il
 IRRADIAZIONI: il Prodotto e i suoi
 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.

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

Sede legale e stabilimento di produzione: ITALDOLCI S.R.L.
 Via dell'euro 41 76121 Barletta (BT) Tel 0883 535296
 E-MAIL info@italdolci.it web site www.italdolci.it