



Delicato cioccolato fondente 70% cacao

Prodotto artigianale qualità Premium
Mariage de Grands Crus Pur Guanaja 70% cacao di Valrhona

Questo delizioso cioccolato presenta un gusto particolare grazie al suo straordinario aroma forte. La singolare massa sottolinea il caratteristico gusto dolce-amaro del cacao che dura a lungo. L'intenso gioco aromatico con le sue calde note è dovuto alla specialità artigianale della combinazione dei semi di cacao selezionati. Gustatevi pezzetto per pezzetto questa differenza unica nel suo genere.

Ingredienti: cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: *lecitina di soia*; estratto di vaniglia naturale.

Cacao: almeno 70% nel cioccolato.

Può contenere tracce di frutta a guscio,
Conservare il luogo fresco e asciutto.



Valori nutrizionali in media	per 100 g
valore energetico	2393kj/577 kcal
grassi	42, g
- di cui acidi grassi saturi	26 g
carboidrati	36 g
- di cui zuccheri	32 g
proteine	8,3 g
sale	0 g

Contenuto 100 g

N°art. 2903

FS0720