

Feinkost: Chocolate 70 % Cacao y Sal de Mar (Bitterschokolade mit Meersalz)

Art-Nr.	ES771419
Beschreibung	Extrafine Bitterschokolade mit mindestens 70% Kakaoanteil, veredelt mit Meersalz. Erzeugt aus echten Kakaobohnen vom katalanischen Traditionshaus Simón Coll in Barcelona (1840 gegründet) nach Familienrezept. Hergestellt nach alter Tradition. Ohne Gluten.
Inhaltsstoffe	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, stark entöltes Kakaopulver, Salz (0,7 %), Emulgator (Sojalecithin), natürliches Vanillearoma, Kakao 70 %, glutenfrei
Allergene	Kann Spuren von Milch und Schalenfrüchten enthalten.
Genuß der Feinkost	Pur zu genießen.
Aufbewahrung	An einem kühlen und trockenen Ort.
Hersteller der Feinkost	Chocolates Simón Coll
Erzeugeradresse	C/Sant Pere 37 08770 Sant Sadurní d'Anoia Spanien
Herkunft der Feinkost	Sant Sadurní d'Anoia / Spanien
Energie in Joule	2333
Energie in Kalorien	562
Fett	40
gesättigte Fettsäuren	25
Kohlenhydrate	35
Zucker	28
Eiweiß	10
Salz	0.7
Gewicht	85 g
EAN Code Produkt	8413907252700
EAN Code Karton	

Desde 1846
SIMÓN COLL
XOCOLATERS

**70% CACAO
Y SAL DE MAR**



70% COCOA & SEA SALT
70% CACAU AMB SAL DE MAR

Net Wt. = 2.99 oz. (85g)