

Feinkost:

Chocolate 50 % Cacao (Schokolade mit mind. 50 % Kakaoanteil)

Art-Nr.	ES771404
Beschreibung	Extrafeine Halbbitterschokolade mit mindestens 50 % Kakaoanteil. Erzeugt aus echten Kakaobohnen vom katalanischen Traditionshaus Simón Coll in Barcelona (1840 gegründet) nach Familienrezept. Hergestellt nach alter Tradition ohne Gluten.
Inhaltsstoffe	Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithine) und Aroma (Vanillin), Kakao: mind. 50 %; kann Spuren von Laktose, Milch, Nüssen und Soja enthalten. Glutenfrei.
Allergene	Kann Spuren von Laktose, Milch, Nüssen und Soja 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	2244
Energie in Kalorien	538
Fett	32
gesättigte Fettsäuren	22
Kohlenhydrate	53
Zucker	51
Eiweiß	.
Salz	0.05
Gewicht	85 g
EAN Code Produkt	8413907110406
EAN Code Karton	8413907110413



SIN GLUTEN
SENSE GLUTEN
GLUTEN FREE

Des de 1840
SIMÓN COLL
XOCOLATERS

50% CACAO



XCOLATA NEGRA 50% CACAU
DARK CHOCOLATE 50% COCOA

ELABORACIÓN A PARTIR DE HABAS DE CACAO
TOSTADAS EN NUESTRA FÁBRICA
BEAN TO BAR CHOCOLATE



Net Wt. = 2.99oz. (85g)