

Feinkost:

Chocolate 70 % Cacao (Schokolade mit mind. 70 % Kakaoanteil)

Art-Nr.	ES771405
Beschreibung	Extrafeine Bitterschokolade mit mindestens 70 % Kakaoanteil. Erzeugt aus echten Kakaobohnen vom katalanischen Traditionshaus Simón Coll in Barcelona (1840 gegründet) nach Familienrezept. Hergestellt nach alter Tradition ohne Gluten.
Inhaltsstoffe	Kakaomasse, Zucker, Emulgator (Sojalecithine) und Aroma (Vanillin), Kakao: mind. 70 %; 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	2426
Energie in Kalorien	584
Fett	42
gesättigte Fettsäuren	27
Kohlenhydrate	39
Zucker	32
Eiweiß	.
Salz	0.05
Gewicht	85 g
EAN Code Produkt	8413907626204
EAN Code Karton	8413907626211

Des de 1840
SIMÓN COLL
XOCOLATERS



SIN GLUTEN
SENSE GLUTEN
GLUTEN FREE

70% CACAO



DARK CHOCOLATE 70% COCOA
XOCOLATA NEGRA 70% CACAU

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



NET WT. = 2.99 oz. (85 g)