

# SÉBASTIEN HÉNON

*Conjugeur de saveurs*

## **Fèves Gd cru Vénézuéla 72 %**

Sur un fond d'amertume prononcé, le chocolat Vénézuéla 72 % propose un profil aromatique riche et complexe de notes chaudes (raisins secs, châtaigne, réglisse...) et grillées



**Marque :** Cooking

**Référence :** BTQ FEVES GD CRU VENEZUEL

**Points de fidélité offerts :** 10

**Prix :** 10.50€

### **Descriptif :**

Poids net : 250 g - 4,2 € / 100 g

### **Ingrédients & allergènes**

**Fèves Gd cru Vénézuéla 72 %**

**Chocolat noir de couverture**

Ingrédients : Chocolat de couverture noir : 72.00% Cacao minimum (Fèves de cacao du Venezuela, sucre roux, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, vanille).

Allergènes présents : Soja

Peut contenir des traces de : Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, noix du Queensland, pistaches), Céréales contenant du gluten (avoine, blé, épeautre, kamut, orge, seigle), Oeufs, Lait

Poids net : 250 g      N° de lot : \*

A conserver dans un endroit sec entre 16-18°C

A consommer de préférence avant : voir emballage

Valeurs moyennes pour 100 g Valeur énergétique 2403 kJ 580 kcal Lipides 44.00 g dont acides gras saturés 27.00 g Glucides 33.00 g dont sucres 31.00 g Protéines 8.20 g Sel < 0.01 g

Fabriqué et conditionné par : SARL la Chocolatiere, Sébastien Hénon, 9 chemin du plateau 21370 Plombières lès Dijon.

[Lien vers la fiche du produit](#)