

SÉBASTIEN HÉNON

Conjugeur de saveurs

Fèves mariage Gd cru Afrique 85 %

Sa très forte teneur en cacao en fait un chocolat à l'amertume soutenue par la force des tanins et le goût pur de fèves brutes.



Marque : Cooking

Référence : BTQ FEVES GD CRU AFRIQUE

Points de fidélité offerts : 10

Prix : 10.50€

Descriptif :

Poids net : 250 g - 4,2 € / 100 g

Ingrédients & Allergènes

Fèves mariage Gd cru Afrique 85 %

Chocolat noir de couverture

Ingrédients : Chocolat de couverture noir : 85.00% Cacao minimum (Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, extrait naturel de 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), 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 2451 kJ 593 kcal Lipides 48.00 g dont acides gras saturés 30.00 g Glucides 21.00 g dont sucres 12.00 g Protéines 12.00 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](#)