Friture - Chocolat panachée

Pochette de friture au chocolat noir et lait - Un mélange irrésistible de saveurs.



Marque : Création de Pâques
Référence : BTQ friture panachée
Points de fidélité offerts : 14

Prix : 14.00€

Descriptif :

Les différentes sortes de fritures en chocolat - Une variété de choix pour les amateurs de chocolat

Nous proposons des fritures en chocolat noir à 62 % de pur beurre de cacao, et des fritures en chocolat au lait à 35 % de pur beurre de cacao. Toutes nos fritures sont faites avec des ingrédients de qualité supérieure pour une expérience gustative incomparable.

Poids net: 150 g - 9,33 € / 100 g

Ingrédients & allergènes

Friture au chocolat panachée
Friture

Ingrédients : Chocolat blanc (Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille), Chocolat de couverture au lait (Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille,), Chocolat de

couverture noir (Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, extrait naturel de vanille).

Allergènes présents : Soja, Lait

Peut contenir des traces de : Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de Queensland, 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

Poids net : 150 g N° de lot : *

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

A consommer de préférence avant :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g - 2417 kJ / 581 kcal

Lipides : 39.33 g dont acides gras saturés : 23.67 g Glucides : 48.33 g dont sucres : 45.33 g Protéines : 6.40 g Sel : 0.13 g

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

Lien vers la fiche du produit