

# SÉBASTIEN HÉNON

*Conjugeur de saveurs*

## Fèves chocolat blond 32 %

D'une couleur blonde, le chocolat blond 32 % révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuitée et peu sucrée laisse place à des notes généreuses de sablé à la pointe de sel.



**Marque :** Cooking

**Référence :** BTQ FEVES BLOND

**Points de fidélité offerts :** 11

**Prix :** 11.80€

### **Descriptif :**

Poids net : 250 g - 4,72 € / 100 g

### **Ingrédients & allergènes**

**Fèves chocolat blond 32%**

**Chocolat blanc**

**Ingrédients :** Chocolat blanc : 32.00% Teneur en cacao (Beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, lactosérum, beurre, 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 cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, noix du Queensland, pistaches)

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 2502 kJ 602 kcal Lipides 44.00 g dont acides gras saturés 27.00 g Glucides 44.00 g dont sucres 43.00 g Protéines 7.80 g Sel 0.53 g

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

[Lien vers la fiche du produit](#)