

SÉBASTIEN HÉNON

Conjugeur de saveurs

Fèves Chocolat blanc 35 %

Onctueux et vanillé Le chocolat blanc 35% est peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud et rehaussés de légères notes de vanille.



Marque : Cooking

Référence : BTQ FEVES IVOIRE

Points de fidélité offerts : 11

Prix : 11.90€

Descriptif :

Poids net : 250 g - 4,76€ / 100 g

Ingrédients & allergènes

Fèves chocolat Ivoire 35%

Chocolat blanc

Ingrédients : Chocolat blanc : 35.00% Cacao minimum (Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille).

Allergènes présents : 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), Soja, Oeufs

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 2491 kJ 598 kcal Lipides 41.00 g dont acides gras saturés 25.00 g Glucides 51.00 g dont sucres 51.00 g Protéines 5.70 g Sel 0.18 g

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

[Lien vers la fiche du produit](#)