



Fiche technique

PALETS DE CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES

Caractéristiques :	Palets de chocolat* noir au sucre* de canne de 3.5 cm de diamètre <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	- masse de cacao* - Sucre de canne*, - beurre de cacao* - poudre de lait entier* Emulsifiants : lécithine de soja Arôme : vanille naturelle* <i>* issus de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : marron foncé Goût : typique de chocolat Odeur : typique de chocolat Consistance : dure à température ambiante
Pureté :	99.99 %
Teneur en eau :	Max. 1 %
Valeur énergétique :	Energie : 523kcal/2202 kJoule Protéines : 5.5 g Glucides : 47.4 g Lipides : 34.8 g
Emballage :	Sac en papier
Conditionnement :	2x2,5 kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net