

Der Spezialist für Naturheilmittel und Kosmetik. Seit **1903** im Dienste der Gesundheit.



Chocolat à boire affiné

à la vanille Bourbon véritable Qualité gourmet, 70 % de cacao

Cette spécialité de cacao est une révélation pour les vrais connaisseurs! La proportion exceptionnellement élevée de 70 % de cacao, affiné d'une pincée de vanille Bourbon véritable, offre aux grands et aux petits gourmets le plaisir inégalé d'un chocolat noir et puissant. En même temps, notre chocolat à boire contient jusqu'à deux tiers de moins de sucre que beaucoup de boissons chocolatées courantes. Éprouvez-le par vous-même : goûtez à quel point le cacao véritable peut être délicieux!

Préparation : à votre goût, versez du lait froid ou chaud sur 2-4 cuillères par tasse de chocolat à boire et remuez.

Ingrédients:

70 % de poudre de cacao pauvre en graisse (émulsifiant lécithine), sucre issu de l'agriculture biologiques contrôlée (AB)*, vanille Bourbon.

*30 % des ingrédients issus de l'agriculture sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique. DE-ÖKO-001

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
moyennes	
Valeurs caloriques	1275 kJ/ 303 kcal
Lipides	10 g
- dont acides gras saturés	5 g
Glucides	38 g
- dont sucres	30 g
Protides	15 g
Sel	0,1 g

À conserver au frais et au sec.

Made in Germany

Contenu 400 g

Article n° 1772

Eti1122