



Chocolat fin noir amer 70 % cacao

Qualité Prémium de fabrication artisanale
Mariage de Grands Crus Pur Guanaja 70% cacao de Valrhona

L'arôme exceptionnellement puissant de ce chocolat noir amer exquis offre un moment de dégustation privilégié. Le fondant unique en son genre souligne le goût doux-amer caractéristique du cacao qui reste longtemps en bouche. Cette spécialité de fabrication artisanale doit son jeu intense d'arômes aux nuances chaudes à une combinaison des fèves de cacao sélectionnées.
Vous goûterez la différence morceau par morceau.

Ingrédients : pâtes de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : *lécithine de soja* ; extrait naturel de vanille.

Cacao : 70 % minimum dans la partie chocolat.

Peut contenir des traces de noix.

À conserver au frais et au sec.



Valeurs nutritives moyennes	pour 100 g
Valeur calorique	2393kj/577 kcal
Lipides	42 g
- dont acides gras saturés	26 g
Glucides	36 g
- dont sucre	32 g
Protéines	8,3 g
Sel	0 g

Made in Germany

Contenu 100 g

Article n° 2903

FS0720