

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO (16°C/18°C)

#### INGREDIENTI:

Cioccolato fondente (cacao min. 66%), cioccolato al latte (cacao min. 30,35%) pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, LATTE intero e scremato in polvere; emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia, MANDORLA, miele di corbezzolo, miele di eucalipto, olio extra vergine d'oliva, vino rosso cannonau, vermouth, cognac, caffè solubile, fiori di sale, granella di cacao, BURRO D'ARACHIDI (ARACHIDI), zucchero, olio di palma idrogenato, sale), frutto della passione, ribes nero, tè darjeeling, scorza di limone, pepperoncino, glucosio, PANNA liquida, BURRO anidro, GLICERINA E422 estratti naturali di menta, SORBITOLO, COLORANTI E102 E133.

PUÒ CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE O UOVA.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100G DI PRODOTTO:

valore energetico	kcal 458 / kjoule 2110
grassi totali	27
acidi grassi saturi	14.5
carboidrati	57.5
zuccheri	27
proteine	7.8
sale	0.26

ARTIGIANI DEL DOLCE SOC. COOP. ARL  
LOC. TRACONE 07014 OZIERI (SS) ITALIA  
TEL: +39 079780460  
MAIL: commerciale@dolcipeano WWW.DOLCIPEANO.IT

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:

LOTTO N:



PEANO  
FINE CHOCOLATE

Il genio sardo del dolce

