

**CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA 70%**

**MONORIGINE SIERRA LEONE**

Codice EAN 8019772013004

Tavoletta peso netto 50 g

Cioccolato fondente extra – cacao minimo 70%

Ingredienti: massa da fave di cacao tostate, zucchero di canna

**Può contenere tracce di frutta a guscio (nocciole, noci, pistacchi, mandorle)**

Senza Glutine, non contiene latte o prodotti derivati dal latte

Conservare in luogo asciutto e pulito ad una temperatura di 14 – 20°C

Valori nutrizionali per 100g:

energia: 534 Kcal –2226 KJ,

grassi: 36 g di cui acidi grassi saturi: 14 g,

carboidrati: 41 g di cui zuccheri: 30 g,

proteine: 11 g, sale: 0.14 g

Prodotto e confezionato per:

altraQualità soc coop, via Toscanini 11/A – Ferrara

da, C.da Michela Zona Artigianale Lotto 70 – 97015 Modica (RG)

Indicazioni per lo smaltimento degli imballaggi

Astuccio carta PAP 21, involucro plastica PP5

***Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune***

Per la conservazione degli ecosistemi, per un'economia sostenibile e solidale

100% ingredienti del commercio equo e solidale

Questo cioccolato proviene da una filiera produttiva etica, trasparente e sostenibile: il cacao è coltivato nel Parco Nazionale della Foresta Pluviale di Gola da GCPO, associazione di agricoltori che si impegna nella conservazione dell'ecosistema e nella giusta remunerazione degli associati.