

**Moulage chocolat noir 70 % de cacao BIO** – Poids net 50 g

**Ingrédients** : pâte de cacao\* (Pérou), sucre de canne roux\* (Amérique Latine : Pérou et République Dominicaine), poudre de cacao\* (Amérique Latine). Cacao min. : 70 %.

\* : ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés ECOCERT, agriculture UE/non UE.

Peut contenir des traces de **gluten, lait, soja, œuf, arachides, sésame et autres fruits à coque**. A conserver dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence avant fin : 12/2024

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g** : énergie : 2324 kJ/557 kcal – Matières grasses : 41 g dont acides gras saturés 26 g – Glucides : 34 g dont sucres 29 g – Protéines : 7,7 g – Sel : 0,20 g.

LE PETIT CARRE  
DE CHOCOLAT  
14 avenue du  
1<sup>er</sup> mai – 91120  
Palaiseau



CARTON  
+ FRISURE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE  
AGRICULTURE D'ORIGINE DE BIOLOGIQUE

- pavé ingrédients à garder obligatoirement
- CMJN sauf forme de découpe (garder le pantone 206 PC),
- polices vectorisées,
- traits de coupe au format exact de 287 x 209 mm
- 5 mm de fond perdu

COLLE  
Laisser rectangle blanc