

Produktspezifikation



Art.Nr.: 02.1080

Produkt: STATE OF THE ART DARK CHERRY

Herstellungsland: Griechenland

Verkehrsbezeichnung statistische Warennummer

STATE OF THE ART DARK CHERRY 1806 9011

Beschreibung

Dunkle Schokolade 65% Kakao mit Kirsche

Zutaten

Dunkle Schokoladenkuvertüre (Kakaoanteil 65%) (98%) [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Soyalecithin**, Aromen: natürliches Vanillearoma], gefriergetrocknete Kirschen (2%), Aromen.

Allergie-Hinweis / ergänzende Zutatenlisten-Information

Kann Spuren von **SULFITE, GLUTEN, MILCH, EIER, SESAM, ERDNÜSSE, NÜSSE** und anderen **Schalenfrüchten** enthalten.

Allergie Information

Gluten	Krebs-tiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalen-früchte	Lupine	Weich-tiere	Sellerie	Senf	Sesam-samen	Schwefel
k	n	k	n	k	j	k	k	n	n	n	n	k	k

"j" ist in der Rezeptur enthalten / "n" nicht enthalten / "k" Kann Spuren enthalten

Durchschnittliche Energie und Nährwertangaben pro 100g

Energie	550	kcal
	2302	kJ
Fett	38,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	23,3	g
einfach ungesättigte Fettsäuren		g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
trans-Fettsäuren		g
Kohlenhydrate	39,0	g
davon Zucker	35,3	g
Ballaststoffe		g
Eiweiß	6,8	g
Salz	0	g

Optik



Sensorik

zartschmelzende Schokolade, angenehmes Mundgefühl

GVO

Nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über die "Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel" sowie den Verordnungen (EG) Nr. 1830/2003 und 65/2004 über die "Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln" werden keine gentechnisch veränderten Rohwaren /Rohstoffe eingesetzt und bestehen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen bzw. enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Verpackung

Packung: Tafel in Aromafolie verpackt, Schmuckkarton, Umkarton.

EAN Packung:

Inhalt Packung: 80 g

EAN Gebinde:

Verp. Einheit: VE 20

Mindesthaltbarkeitsdatum

ab Lieferung mindestens: 3 Monate bei Temperaturen von 14 - 18°C in trockener, geruchsneutraler Umgebung