

Produktspezifikation



Art.Nr.: 02.1076

Produkt: STATE OF THE ART DARK ORANGE LIQUEUR

Herstellungsland: Griechenland

Verkehrsbezeichnung: STATE OF THE ART DARK ORANGE LIQUEUR
statistische Warennummer: 1806 9011

Beschreibung

Dunkle Schokolade mit Orangenlikör

Zutaten

Dunkle Schokoladenkuvertüre (Kakaogehalt 65%) (99%): Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, Aromen, Cognac, Orangenlikör (0,5%).

Allergie-Hinweis / ergänzende Zutatenlisten-Information

Kann Spuren von **SULFITE, GLUTEN, EIER, MILCH, 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	554	kcal
	2319	kJ
Fett	39,1	g
davon gesättigte Fettsäuren	23,8	g
einfach ungesättigte Fettsäuren		g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
trans-Fettsäuren		g
Kohlenhydrate	38,3	g
davon Zucker	34,8	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 Aromafole verpackt, Schmuckkarton, Umkarton.

Inhalt Packung: 80 g

Verp. Einheit: VE 20

EAN Packung:

EAN Gebinde:

Mindesthaltbarkeitsdatum

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

