

SCHEMA TECNICA – UOVO CIOCCOLATO FONDENTE

UOVO CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO: 60% min)

Ingredienti: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. **Allergeni: soia e derivati.** Può contenere tracce di: **frutta secca a guscio, arachide, sesamo, glutine.**

Ingredients: *cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural flavour.* **Allergens: soy and derivatives.** *It may contain traces of: dried fruit and nuts, peanut, sesame, gluten.*

Caratteristiche nutrizionali – Valori medi per 100g:

Valore energetico: 576Kcal/2394Kj, Carboidrati 43,4g (di cui zuccheri 37,6g), Grassi 40,0g (di cui acidi grassi saturi 23,8g), Fibre 7,1g, Proteine 7,0g, Sale 0,23g

Prodotto e confezionato da: MENCARELLI PAOLO – via Roma n. 57 – 60031 Castelplanio

Stoccaggio: conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Peso netto: 200g

Lotto di produzione: 140323

Consumare preferibilmente entro: 31/12/202