

Cioccolato fondente Mono Origine Dominicano 75%

Fonte: AUDERE_T1ANF75_fondente_MO_Dominicano.pdf

DESCRIZIONE PRODOTTO

Cioccolato fondente Mono Origine Dominicano (Cacao: 75% minimo)
Dark chocolate Single Origin Dominican 75%
Repubblica Dominicana, raro cacao di montagna. Gusto vigoroso, intensamente profumato di frutta fresca, mediamente acido,amaro al palato.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di cacao, Zucchero grezzo, Burro di cacao. Emulsionante: Lecitina di soia. Vaniglia naturale. Prodotto in uno stabilimento che utilizza latte, frutta a guscio, arachidi, soia, sedano, senape. Senza Glutine. Solidi del cacao: 75% minimo. Cocoa paste, Raw sugar, Cocoa butter, Emulsifier: Soya lecithin, Vanilla. Produced in a plant that uses milk, nuts, peanuts, soy, celery, mustard.Gluten-free. Minimum cocoa solids: 75%.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

Valore energetico su 100 g		Average analysis for 100 g UM	
Energia	kJ 2383,56 / kcal 574,86	Energy	kJ 2383,56 / kcal 574,86
Grassi	g 44,29	Fat	g 44,29
di cui acidi grassi saturi	g 27,60	Of wich saturates	g 27,60
Carboidrati	g 30,77	Carbohydrate	g 30,77
di cui zuccheri	g 24,10	Of wich sugars	g 24,10
Proteine	g 7,74	Protein	g 7,74
Fibre	g 12,48	Fibre	g 12,48
Sale	g 0,03	Salt	g 0,03