

DENOMINAZIONE:

Cioccolato fondente biologico (Cacao: 71% Minimo) con inca berries biologici.

INGREDIENTI: Pasta di cacao biologica Fairtrade, Zucchero di canna biologico Fairtrade, Inca berries biologici (10%), Burro di cacao biologico Fairtrade. Può contenere tracce di frutta a guscio biologica, latte e prodotti a base di latte biologico. Senza glutine.

SOLIDI DEL CACAO: 71% MINIMO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto Tempi di Conservazione: 30 mesi

UNITA' DI SPEDIZIONE (Cartone): Cod. EAN: 8006070116025

UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:

Cod. EAN: 8056450920308

Nr. Pezzi: 28 L/L/h (cm): 15,0 x 25,0x 7,0

Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 25 x 13 = 325

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

VALORE MEDIO SU 100gr	UM	CALCOLO
Energia	kJ	2322
Energia	kcal	559
Grassi	g	38,2
di cui acidi grassi saturi	g	22,9
Carboidrati	g	39,8
di cui zuccheri	g	24,9
Fibre	g	10,2
Proteine	g	9,0
Sale	g	0,0



CERTIFICAZIONI



Biologico N° di ricetta certificata: R000322



IT-125-010

Spiga barrata AIC



Fairtrade FLO ID 32657

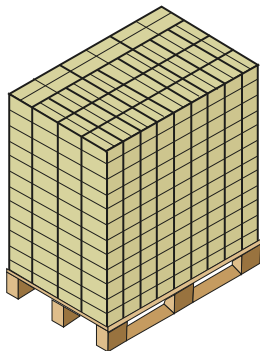
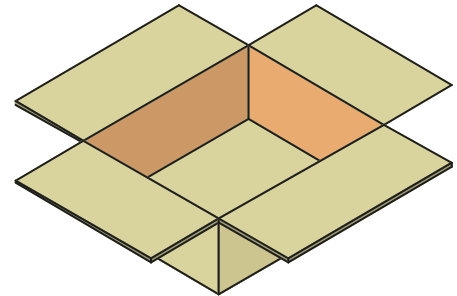


VEGANOK Azienda n. 0244

Informazioni scatola

Lunghezza scatola int./est. 244/205 mm
 Larghezza della scatola int./est. 144/150 mm
 Altezza scatola int./est. 57/70 mm
 Superficie della scatola 0,18 m²
 Peso riempito della scatola 0,84 kg.
 Compressione vert. Min. 0 kg.
 Allentamento int. nella lunghezza scatola: 0 mm
 Allentamento int. nella larghezza scatola: 0 mm
 Allentamento int. nell'altezza scatola: 0 mm
 RSC - Regular Slotted Container 125-250# B Flute
 Tipo di divisorie interno: Niente

244/205 mm
 144/150 mm
 57/70 mm
 0,18 m²
 0,84 kg.
 0 kg.
 0 mm
 0 mm
 0 mm



Numero Pallet	0006	Tipo: Europallet 1200x800	10
Inf. sulle scatole in pallet		Efficienza del pallet	
Scatole per lung. del pallet	8	Efficienza superficie	97,66%
Scatole per larg. del pallet	3	Efficienza volume	80,79%
Numero strati	13	Efficienza peso	18,57%
Scatole per strato	25	Scatole alle scatole massime teoriche:	24
Scatole totali per pallet	325	Pacchetti primari totali per pallet	0

	Lung. C	Largh. C	Alt. Car.	Peso C
Pallet escluso	1200	800	910	273
Compreso il pallet	1200	800	1055	303
Fattore Unità Statistica	100	Unità/US		0 US/Pallet


Valori nutrizionali/Nutrition/Nährwertdeklaration/Déclaration nutritionnelle

energia/energy/energie/energie
 grassi/fat/fett/fatrasas
 di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte fettsäuren/dont acides gras saturés
 carboidrati/carbohydrate/kohlenhydrate/glucides
 di cui zuccheri/of which sugars/davon zucker/dont sucres
 fibre/fibre/fasestoffe/fibres alimentaires
 proteine/protein/eiweiß/proteines
 sale/salt/salz/sel

Per 100 g/Per 100 g/Pro 100 g/Pour 100 g

2322 kJ/559 kcal
 38,2 g
 22,9 g
 39,8 g
 24,9 g
 10,2 g
 9,0 g
 0,0 g

Organic Dark Chocolate with Golden Inca Berries



Golden Inca Berries
 Cioccolato Fondente Biologico

Organic Dark Chocolate with Golden Inca Berries

71% Cacao monorigine da piantagioni del Perù | Single origin cocoa from plantations in Peru

Gluten Free

8056450920308

lotto/scadenza

MADE IN ITALY

SENZA GLUTINE 30g e

Gluten Free

Conservare in un luogo fresco e asciutto
 Store in a cool, dry place
 Kühl und trocken lagern
 A conserver dans un endroit sec et frais

Da consumarsi preferibilmente entro il /
 Best before/Mindestens haltbar bis /
 A consumir de preferència avant de

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
 IT 81014
 Operatore controllato n. 1204
 Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
 IT 81014
 Operatore controllato n. 1204

Otto & Co. Srl
 Via B. Castello 17/R, 16121 Genova
 ottochocolates.com

Prodotto nello stabilimento di/Produced in the factory of:
 Via Cao Pirino 3/7, 22030 Orsenigo (Como)
 Made in Italy (F.O.D. 3457)

EN | Cioccolato fondente biologico (Cacao: 71% Minimo) con Inca Berries biologici. **INGREDIENTS:** Pasta di cacao biologica*, Zucchero di canna biologico*, Inca berries biologici* (10/10% Burro di cacao biologico*). Può contenere tracce di frutta a guscio e latte biologici. Senza glutine. Cacao zucchero conformi agli Standard Fairtrade. Totale 90%. Per info: www.fairtradetalia.it

EN | Organic dark chocolate (Cacao 58/64: 71% minimum) with organic inca berries. **INGREDIENTS:** Organic cocoa mass*, Organic Cane Sugar*, Organic inca berries*, Vanilla*, Organic cocoa butter. May contain traces of organic nuts and milk. **Gluten free** *Cocoa sugar: traded in compliance with Fairtrade Standards. total 90%. Visit www.info.fairtrade.net

DE | Dunkle Bio-Schokolade mit Physalis (Kakao Anteil mind. 71%) ZUTATEN: Bio-Kakaomasse*, Bio-Behrucker*, Bio-Physalis* (ca. 10%), Bio-Kakaobutter*, Vanille*, Bio-Milchfesten Fett (Bio-Milch) enthalten. **Glutenfrei** Kakao, Zucker nach Fairtrade. Standards gemeldet mit Mengenangabe(n) (Gesamtanteil 90%). www.info.fairtrade.net

FR | Chocolat Noir biologique Minimum 71% de cacao avec Inca berries. **INGREDIENTS:** Pâte de cacao biologique*, Sucre de canne biologique*, Inca berries biologiques* (10/10% Beurre de cacao biologique*). Peut contenir des fruits à coque et de lait biologique. Sans gluten. Ingrédients conformés aux standards du commerce équitable Fairtrade/Max Havelaar cacao sucre 90% du poids total. www.info.fairtrade.net