



**TAVOLETTA CIOCCOLATO
FONDENTE FAIRTRADE
SENZA ZUCCHERO
SENZA GLUTINE 20gr**

**SPECIFICA DI PRODOTTO
040020**

DENOMINAZIONE:

Cioccolato Fondente Senza Zuccheri con edulcorante
(Cacao del Perù: 60% minimo).

INGREDIENTI: Pasta di cacao Fairtrade, Edulcorante: Maltitolo (38,8%),
Burro di cacao Fairtrade, Emulsionante : Lecitina di soia, Estratto di
vaniglia Fairtrade.

Può contenere tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte.
Senza glutine. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

SOLIDI DEL CACAO: 60% MINIMO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

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

UNITA' DI SPEDIZIONE (Cartone): Cod. EAN: 800607011486

UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:

Cod. EAN: 8056450920032

Nr. Pezzi: 50 L/L/h (cm): 19 x 13 x 10

Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 36 x 12 = 432

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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 perti-
nente 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	2073
Energia	kcal	502
Grassi	g	37,8
di cui acidi grassi saturi	g	22,5
Carboidrati	g	44,9
di cui zuccheri	g	0,3
Ci cui polialcoli	g	38,6
Fibre	g	7,8
Proteine	g	7,1
Sale	g	0,0



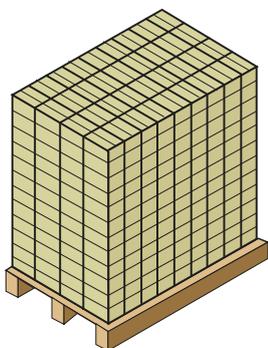
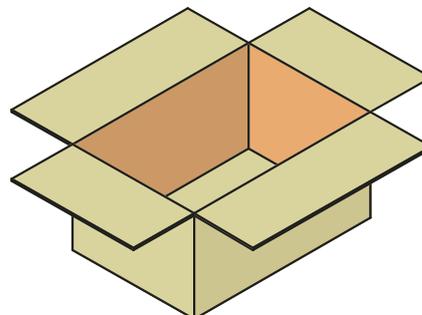
CERTIFICAZIONI



Fairtrade FLO – FLO ID 1449

Informazioni scatola

Lunghezza scatola int./est.	184/190 mm
Larghezza della scatola int./est	124/130 mm
Altezza scatola int./est.	87/100
Superficie della scatola	0,15 m ²
Peso riempito della scatola	1,00 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	



Numero Pallet	0003	Tipo: Europallet 1200x800	2
Inf. sulle scatole in pallet		Efficienza del pallet	
Scatole per lung. del pallet	9	Efficienza superficie	92,63%
Scatole per larg. del pallet	4	Efficienza volume	92,63%
Numero strati	12	Efficienza peso	30,80%
Scatole per strato	36	Scatole alle scatole massime teoriche:	34
Scatole totali per pallet	432	Pacchetti primari totali per pallet	0

	Lung. C	Largh. C	Alt. Car.	Peso C
Pallet escluso	1170	760	1200	432
Compreso il pallet	1200	800	1345	462
Fattore Unità Statistica	100	Unità/US		0 US/Pallet

ottochocolates.com




Cioccolato Fondente Senza Zucchero
Sugar Free Dark Chocolate

Cioccolato Fondente
Senza Zucchero
Sugar Free
Dark Chocolate

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

60% Cacao monorigine
da piantagioni del Perù
Single origin cocoa
from plantations in Peru

SENZA GLUTINE
Gluten Free

ottochocolates.com


MADE IN ITALY

20ge 

Otto & Co. Srl
Via B. Castello 17/R, 16121 Genova
www.ottochocolates.com
Made in Italy
Prodotto nello stabilimento di
Orsenigo (CO)
Via Caio Plinio 5/7
FLO ID: 1449

SENZA GLUTINE
Gluten Free
Da consumarsi
preferibilmente entro il/
Best before

 **Cioccolato Fondente (Cacao: 60% minimo)**
SENZA ZUCCHERI con edulcorante.
INGREDIENTI: Pasta di cacao, Edulcorante: Maltitolo (98,8%), Burro di cacao.
Emulsionante: Lecitina di soia, Estratto di vaniglia.
Può contenere tracce di **frutta a guscio e latte**. Un consumo eccessivo può avere
effetti lassativi. Cacao, vaniglia, conformi agli Standard Fairtrade. Totale: 60.6%.
Per info: www.fairtradeitalia.it

 **Dark chocolate (cocoa solids 60% minimum) SUGAR FREE with sweetener.**
INGREDIENTS: Cocoa paste, Sweetener: Maltitolol (98.8%), Cocoa butter.
Emulsifier: Soya lecithin, Vanilla extract. May contain traces of **nuts and milk**.
Excessive consumption may induce laxative effects. Cocoa, vanilla: traded in compliance
with Fairtrade Standards. Total: 60.6%. Visit: www.info.fairtrade.net

