

**DENOMINAZIONE:**

Cioccolato al latte (Cacao: 39% Minimo) con quinoa soffiata biologica

**INGREDIENTI:** Zucchero di canna biologico\* Fairtrade, Latte in polvere biologico°, Pasta di cacao biologica\* Fairtrade, Burro di cacao biologico\* Fairtrade, Quinoa soffiata biologica\* Fairtrade (5%), Emulsionante: lecitina di soia. Estratto di vaniglia biologica\* Fairtrade. Può contenere tracce di frutta a guscio biologica. Senza glutine.

Agricoltura °UE/\*non UE

SOLIDI DEL CACAO: 39% MINIMO

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco e asciutto Tempi di Conservazione: 24 mesi

**UNITA' DI SPEDIZIONE (Cartone):** Cod. EAN: 8006070115882

**UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:**

Cod. EAN: 8056450920292

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'**

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.



**CERTIFICAZIONI**



Biologico N° di ricetta  
certificata: R000323



IT-125-009

Spiga barrata AIC



Fairtrade FLO ID 32657

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

VALORE MEDIO SU 100gr	UM	CALCOLO
Energia	kJ	2344
Energia	kcal	563
Grassi	g	36,6
di cui acidi grassi saturi	g	21,9
Carboidrati	g	47,4
di cui zuccheri	g	40,7
Fibre	g	3,0
Proteine	g	9,5
Sale	g	0,25

# OTTO SNACK QUINOA

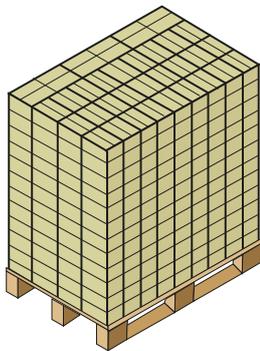
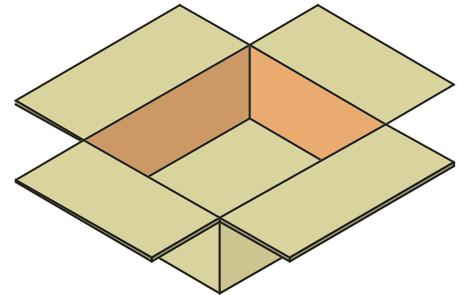
Cioccolato al latte (Cacao: 39% Minimo)  
con quinoa soffiata biologica | 30g

**SPECIFICA DI PRODOTTO**  
**COD: Q20030**

## 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 m<sup>2</sup>  
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 m<sup>2</sup>  
0,84 kg.  
0 kg.  
0 mm  
0 mm  
0 mm



## Numero Pallet

Inf. sulle scatole in pallet  
Scatole per lung. del pallet  
Scatole per larg. del pallet  
Numero strati  
Scatole per strato  
Scatole totali per pallet

## 0006 Tipo: Europallet 1200x800

Efficienza del pallet  
Efficienza superficie  
Efficienza volume  
Efficienza peso  
Scatole alle scatole massime teoriche:  
Pacchetti primari totali per pallet

**10**

97,66%  
80,79%  
18,57%  
24  
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**

	Per 100 g / Per 100 g / Pro 100 g / Pour 100 g
energia / energy / Energie / énergie	2344 kJ / 563 kcal
grassi / fat / Fett / gras	26,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	24,9 g
carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / glucides	47,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker / dont sucres	30,3 g
fibra / fibre / Ballaststoffe / fibres alimentaires	3,0 g
proteine / protein / eiweiß / protéines	4,5 g
sale / salt / Salz / sel	0,25 g

**Organic Milk Chocolate with Quinoa**

**Ottosnack chocolates**

**Quinoa Cioccolato al Latte Biologico**

Organic Milk Chocolate with Quinoa

39% Cacao monorigine da piantagioni del Perù / Single origin cocoa from plantations in Peru

**MADE IN ITALY**

SENZA GLUTINE 30g e

Gluten Free

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

8056450920292

otto/scadenza

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

Produktionsstätte / Produced in the factory of  
Via Carlo Pellico 27, 20129 Bergamo (Como)  
Made in Italy / F.L.O. ID: 3557

Da consumarsi preferibilmente entro 6 / Best before / Mindestens haltbar bis / A consommer de préférence avant le

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF / Organisme contrôlé en Italie / Agricolture UE non I.E. / non EU Agriculture

**EN** | Cioccolato al latte (Cacao: 39% Minimo) con quinoa soffiata biologica. INGREDIENTI: Zucchero di canna biologico, Latte in polvere biologico, Pasta di cacao biologico, Burro di cacao biologico, Quinoa soffiata biologica (C2), Emulsionante lecina di soia. Estratto di vaniglia biologico. Non contiene tracce di frutta a guscio. Biologico: senza glutine, cacao, zucchero, vaniglia ed altre, conformi agli Standard Fairtrade. 95% Fairtrade. Per info: [www.fairtradeitalia.it](http://www.fairtradeitalia.it)

**DE** | Bio-Milchschokolade (Cacao-Anteil mind. 39 %) mit gepuffter Quinoa. ZUTATEN: gepuffter Quinoa, ZUTATEN: Bio-Zucker, Bio-Kakaopulver, Bio-Kakaobutter, Bio-Cacao nusslos, Bio-Emulgator Soja-Lecithin, Bio-Vanilleextrakt. Kann Spuren von Bio-Nüssen enthalten. Glutenfrei. Zucker: Vanille. Quinoa nach Fairtrade-Standards gehandelt mit Biozucker. Gesamtanteil 95%. www.info.fairtrade.net

**FR** | Chocolat au Lait (Minimum 39% de cacao) avec quinoa soufflé biologique. INGREDIENTS: Cacao de cacao biologique, Caramel Bio, Matière sucrée biologique, Beurre de cacao biologique, Quinoa soufflé biologique, Emulsifiant: Lécithine de soja. Extrait de vanille biologique. Peut contenir des traces de fruits à coque. Biologique: sans gluten, ingrédients conformes aux standards de Fairtrade. Cacao, sucre, vanille, quinoa 95% du poids total. www.info.fairtrade.net