

## melo cake noir



# Edouard

Les Chocolats d'Edouard  
Artisan chocolatier à Florenville

### Ingrédients:

chocolat équateur 71% (masse de cacao, sucre fin ,beurre de cacao, lécithine de SOJA), meringue (sucre , blancs d'OEUFS , eau , glucose , gélatine ), sablé breton (farine blanche 00 (Terroir 12/680), BEURRE , sucre , poudre d'AMANDES , OEUFS jaunes , blancs d'OEUFS )

*Fabriqué dans un atelier qui utilise du gluten, des oeufs, du sésame, du lait, des fruits à coques, des arachides.*

Numéro d'article: 156

Poids: 115 g

Conditions de stockage température ambiante

Durée de conservation : 21 jours

Allergènes: **3,6,7,8**

- OEUFS / EIEREN
- SOJA / SOY
- LAIT / MELK
- FRUITS A COQUE / NOTEN



## Les chocolats d'Edouard