

mendiants noirs 170g



Edouard

Les Chocolats d'Edouard
Artisan chocolatier à Florenville

Ingrédients:

mix fruits secs (PISTACHES , raisins secs (sucre, fruits, eau), AMANDES , cédra (agrumes, sucre, eau), NOISETTES , orange confite (orange, sucre, eau)), chocolat équateur 71% (masse de cacao, sucre fin ,beurre de cacao, lécithine de SOJA)

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

Numéro d'article: 021

Poids: 165 g

Conditions de stockage température ambiante

Durée de conservation : 124 jours

Allergènes: 6,8

- SOJA / SOY
- FRUITS A COQUE / NOTEN



Les chocolats d'Edouard