

Truffes gianduja 100gr



Edouard

Les Chocolats d'Edouard
Artisan chocolatier à Florenville

Ingrédients:

pâte pralinée (NOISETTES , sucre), NOISETTE , chocolat équateur 71% (masse de cacao, sucre fin ,beurre de cacao, lécithine de SOJA), pâte de noisettes (NOISETTES), chocolat LAIT Costa Rica (sucre, poudre de LAIT,beurre de cacao, masse de cacao, arôme vanille naturel)

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

Numéro d'article: 092

Poids: 100 g

Conditions de stockage température ambiante

Durée de conservation : 120 jours

Allergènes: 6,7,8

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



1
GLUTEN



2
CRUSTACES
SCHAALDIEREN



3
OEUFS
EIEREN



4
POISSONS
VIS



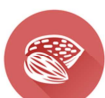
5
ARACHIDES
AARDNOTEN



6
SOJA
SOY



7
LAIT
MELK



8
FRUITS A COQUE
NOTEN



9
CELERI
SELDERIJ



10
MOUTARDE
MOSTERD



11
SESAME
SESAM



12
SULFITES
ZWAVELDIOXIDE



13
LUPIN
LUPINE



14
MOLLUSQUES
WEEKDIEREN

Les chocolats d'Edouard