

Poule en chocolat bio Noir 70%

Réf: T100100

Caractéristiques

Sujet de pâque au chocolat Bio dans sa boîte individuelle personnalisable.

Elaboré en France par un maitre artisan chocolatier.

Ingrédients : pâte de cacao*, sucre de canne roux* , beurre de cacao* , poudre de cacao*. Cacao minimum : 70%

* : ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés par ECOCERT, Agriculture Non UE.

Traces éventuelles de : œufs, gluten, lait, arachides, soja et fruits à coques.

A conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12 et 18°C.

DLUO/DDM : 24 mois pour le noir

Technique(s) de personnalisation : Impression quadri intégrale

Parce que chaque détail compte

Matière : Chocolat

Couleur(s) : /

Dimensions : Dimensions boîte fermée : 75x60x90mm - Poids : 10gr



Capacités : /

Emballage : Boite individuelle