TAUCHERLI CAMEROON 70% FINE FLAVOUR SCHOKOLADE 80 G



g

Fabricant
Taucherli

Processus de fabrication
Les fèves de cacao proviennent de Cameroots, une coopérative familiale située au cour du Cameroun, puis sont transformées selon le procédé Bean-to-Bar. Taucherli maîtrise les principales étapes de transformation afin de préserver et de mettre en valeur le profil aromatique spécifique des fèves.

Liste des ingrédients	Masse de cacao, sucre, beurre de cacao. Cacao : 70 % minimum Conserver dans un endroit frais et sec (idéalement entre 16 °C et 20 °C) Peut contenir des fruits à coque et du lait
davon gesättigte Fettsäuren	27 g
davon Zucker	23 g
Eiweiss	9 g
Energie in kcal	530
Energie in kJ	2230
Fett	43 g
Kohlenhydrate	33 g
Salz	0.05 g

11.90
(y compris la TVA)