Informations nutritionnelles merci Grande Sélection 400g

Dernière(s) modification(s): 12.05.2024

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Par Pièce (12,5 g)	Par Pièce %*
Énergie	2346 kJ / 563 kcal	293 kJ / 70 kcal	4%
Matières grasses	36,1 g	4,5 g	6%
dont acides gras saturés	20,0 g	2,5 g	13%
Glucides	49,9 g	6,2 g	2%
dont sucres	48,0 g	6,0 g	7%
Protéines	7,8 g	1,0 g	2%
Sel	0,18 g	0,02 g	<1%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Spécialités de chocolats fourrés et non-fourrés.

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, **lait** entier en poudre, graisses végétales (palme, karité), **noisettes** (3,8%), **crème** en poudre, **amandes** (2,8%), **lait** écrémé en poudre**, lactose**, **babeurre** en poudre, **beurre** concentré, cacao maigre, dextrose, émulsifiant: lécithines (**soja**), fructose, café, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, arômes, sel.
Chocolat au lait fourré noisettes, cacao: 32% minimum dans le chocolat au lait. Chocolat à la crème, cacao: 32% minimum dans le chocolat au lait. Chocolat au lait aux amandes et aux noisettes, cacao: 32% minimum dans le chocolat au lait. Chocolat au lait fourré au praliné, cacao: 32% minimum dans le chocolat au lait. Chocolat corsé à la crème, cacao: 45% minimum dans le chocolat. Chocolat fourré massepain, cacao: 50% minimum dans le chocolat. Chocolat fourré à la mousse au cacao, cacao: 50% minimum dans le chocolat. Chocolat au lait café et chocolat blanc, cacao: 32% minimum dans le chocolat au lait café, 28% minimum dans le chocolat blanc.
Peut aussi contenir de l'arachide, d'autres fruits à coque (dure) et de l'œuf.

Remarque

Les informations relatives aux ingrédients, ainsi que les valeurs nutritionnelles moyennes arrondies, se réfèrent à nos recettes actuelles. En fonction de l'évolution de celles-ci, les produits disponibles dans le commerce peuvent posséder encore l'ancienne composition ou déjà la nouvelle. C'est pourquoi nous vous recommandons de contrôler les indications fournies sur l'emballage. Certaines différences peuvent également être dues à de nouvelles dispositions légales ou à d'autres changements des conditions cadres, pendant la période de transition y afférente.