



## Informations nutritionnelles merci Sélection aux amandes 250g

Dernière(s) modification(s): 06.04.2023

### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Par pièce (12,5 g)	Par pièce %*
<b>Énergie</b>	2378 kJ / 571 kcal	297 kJ / 71 kcal	4%
<b>Matières grasses</b>	37,4 g	4,7 g	7%
<b>dont acides gras saturés</b>	19,0 g	2,4 g	12%
<b>Glucides</b>	47,2 g	5,9 g	2%
<b>dont sucres</b>	44,5 g	5,6 g	6%
<b>Protéines</b>	9,7 g	1,2 g	2%
<b>Sel</b>	0,32 g	0,04 g	<1%

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

### Spécialités de chocolats aux amandes (6,7%) et autres éclats croustillants.

Ingrédients: sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, **amandes**, **noisettes** (6,3%), **crème** en poudre, **lactose**, **babeurre** en poudre, **lait** écrémé en poudre, farine de riz, émulsifiant: lécithines (**soja**), sirop de glucose, miel, protéines de **blé**, graisses végétales (coco, palme), sel, malt de **froment**, arômes, blanc d'**œuf** de poule, fécule de pommes de terre.

Chocolat au lait entier avec éclats de noisettes et d'amandes; cacao: 32% minimum dans le chocolat.

Chocolat corsé à la crème avec éclats de noisettes et d'amandes; cacao: 45% minimum dans le chocolat.

Chocolat blanc avec éclats d'amandes et riz soufflé; cacao: 28% minimum dans le chocolat.

Chocolat au lait entier avec nougat blanc au miel et aux amandes; cacao: 32% minimum dans le chocolat.

**Peut aussi contenir de l'arachide et d'autres fruits à coque (dure).**

### 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.