SENZA TRACCE DI LATTE E FRUTTA A GUSCIO
SENZA LECITINA DI SOIA
CON FAVE DI CACAO TOSTATE DA NOI
PRODOTTO VEGANO

WITHOUT ANY TRACE OF MILK AND NUTS
WITHOUT SOY LECITHIN
BEAN TO BAR
VEGAN PRODUCT

TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE (cacao 74% min)
Ingredienti: fave di cacao, zucchero grezzo di canna, burro di cacao, bacche di vaniglia. *SENZA GLUTINE*

DARK CHOCOLATE BAR (74% cocoa min.)
Ingredients: cocoa beans, unrefined raw cane sugar, cocoa butter, vanilla pods. *GLUTEN-FREE*

TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR (cacao 74% min.)
Ingrédients: fèves de cacao, sucre roux de canne, beurre de cacao, gousses de vanille. *SANS GLUTEN*

EDELBITTER SCHOKOLADENTAFEL (mindestens 74% Kakao)
Zutaten: Kakaobohnen, unbearbeiteter Rohrzucker, Kakaobutter, natürliche Vanille. *GLUTENFREI*

TABLETA DE CHOCOLATE AMARGO (cacao mín.74%)
Ingredientes: granos de cacao, azúcar moreno, manteca de cacao, vainas de vainilla. *SIN GLUTEN*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / Typical nutrition values / Valeur nutritive moyenne / Durchschnittliche Nährwerte / Valores nutricionales medios	**per / par / für / por 100 g**
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético	2362 kJ/570 kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett / Grasas di cui acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	44,1 g 27,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares	30,4 g 26,6 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas	7,5 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal	0,016 g

Conservare in luogo fresco e asciutto / Keep in a cool and dry place / Conserver dans un endroit frais et sec / Kühl und trocken lagern / Conservar en lugar fresco y seco

Leone dal 1857

Prodotto da / *Made by* **Pastiglie Leone srl**
Via Italia, 46 - 10093 Collegno (Torino) - Italy
www.pastiglieleone.com

Lotto n° e da consumarsi preferibilmente entro: vedi fondo/Batch no.and best before: see bottom/Lot n° et à consommer de préférence avant le: voir le fond /Lot-Nr.und mindestens haltbar bis: siehe unten/Número de lote y consumir antes de: véase la parte inferior.

Peso netto/Net weight/
Nettogewicht/Poids net/Peso neto:
75 g - 2.5 Oz

8 005028 142024

RIFIUTARE LE IMITAZIONI ITALIAN SPECIALITY

ESIGERE LA MARCA

LA FABBRICA di CIOCCOLATO
Leone
dal 1857

EXTRA DARK CHOCOLATE
EXTRA
FONDENTE
74% CACAO

SENZA LATTE · LACTOSE-FREE
SENZA GLUTINE · GLUTEN-FREE

ESIGERE LA MARCA