

GREZZO CIOCCOLATO NON RAFFINATO

GREZZO
Leone
Torino 1857

CIOCCOLATO NON RAFFINATO
DA FAVE DI CACAO MACINATE A PIETRA

Le fave di cacao, grazie alla lavorazione a pietra, mantengono un'intensa fragranza, ravvivando le tradizioni dell'antica lavorazione Azteca.

Thanks to the stone ground processing, cocoa beans retain their intense fragrance, just like in the traditional Aztec process.

STECCA DI CIOCCOLATO GREZZO ALLA PIETRA (70% fave di cacao).

Ingredienti: fave di cacao tostate, zucchero grezzo di canna, bacche di vaniglia messicana. **SENZA BURRO DI CACAO AGGIUNTO**
STONE-GROUND CHOCOLATE BAR (70% cocoa beans).
Ingredients: roasted cocoa beans, raw cane sugar, Mexican vanilla pods. **WITHOUT ADDED COCOA BUTTER**
TABLETTE AU CHOCOLAT NOIR À LA PIERRE (Avec 70% de fèves de cacao). Ingrédients: fèves de cacao torréfiées, sucre roux de canne, gousses de vanille Méxicaine. **SANS ADJONCTION DE BEURRE DE CACAO**
STEIN-GEMAHLENE EDELBITTER-SCHOKO BAR (Mit 70% Kakaobohnen). Zutaten: geröstete Kakaobohnen, unbeerbelteter Rohrzucker, natürliche mexikanische Vanille. **OHNE KAKAOBUTTER-ZUSATZ**

SENZA GLUTINE / GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN / GLUTENFREI - SENZA LATTE / DAIRY-FREE / PRODOTTO VEGANO / VEGAN PRODUCT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER/TYPICAL NUTRITION VALUES FOR/VALEUR NUTRITIVES MOYENNE PAR/DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE FÜR 100g:
Energia/Energy/Énergie/Energie 2216 kJ/534 kcal;
Grassi/Fat/Graisses/Fett 38g, di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren 24g; Carboidrati/Carbohydrate/ Glucides/Kohlenhydrate 35g, di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/davon Zucker 31g; Proteine/Protein/ Protéines/Eiweiß 8.1g; Sale/Salt/Sel/Salz 0.02g.

Prodotto da/Made by/Produit par/Hergestellt von:
Pastiglie Leone srl
Via Italia 46 - 10093 Collegno (Torino) - Italy

Da consumarsi preferibilmente entro/Best before/
À consommer de préférence avant le/ Mindestens haltbar bis - N° lotto/Batch no./Lot n°/Lot Nr:
vedi fondo/see bottom/voir le fond/siehe unten

Peso netto/Net weight/Poids net
Nettogewicht:
55g - 1.94oz



**ESIGERE
LA MARCA**

GREZZO
Leone
Torino 1857

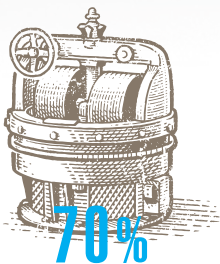


**ONLY THREE
INGREDIENTS**



**REFUTARE
LE IMITAZIONI**

**CIOCCOLATO
NON RAFFINATO**
**DA FAVE DI CACAO
MACINATE A PIETRA**



SOLO TRE INGREDIENTI
ONLY THREE INGREDIENTS
**UNREFINED CHOCOLATE
FROM STONE-GROUND
COCOA BEANS**

**SENZA GLUTINE - SENZA LATTE
GLUTEN FREE - DAIRY FREE**

L'eventuale aspetto opaco e scverziato, nonché una piacevole granulosità, sono caratteristiche di pregio e particolarità del prodotto. A possible surface unevenness and a delicate grainy texture are peculiar features of distinction.



58056

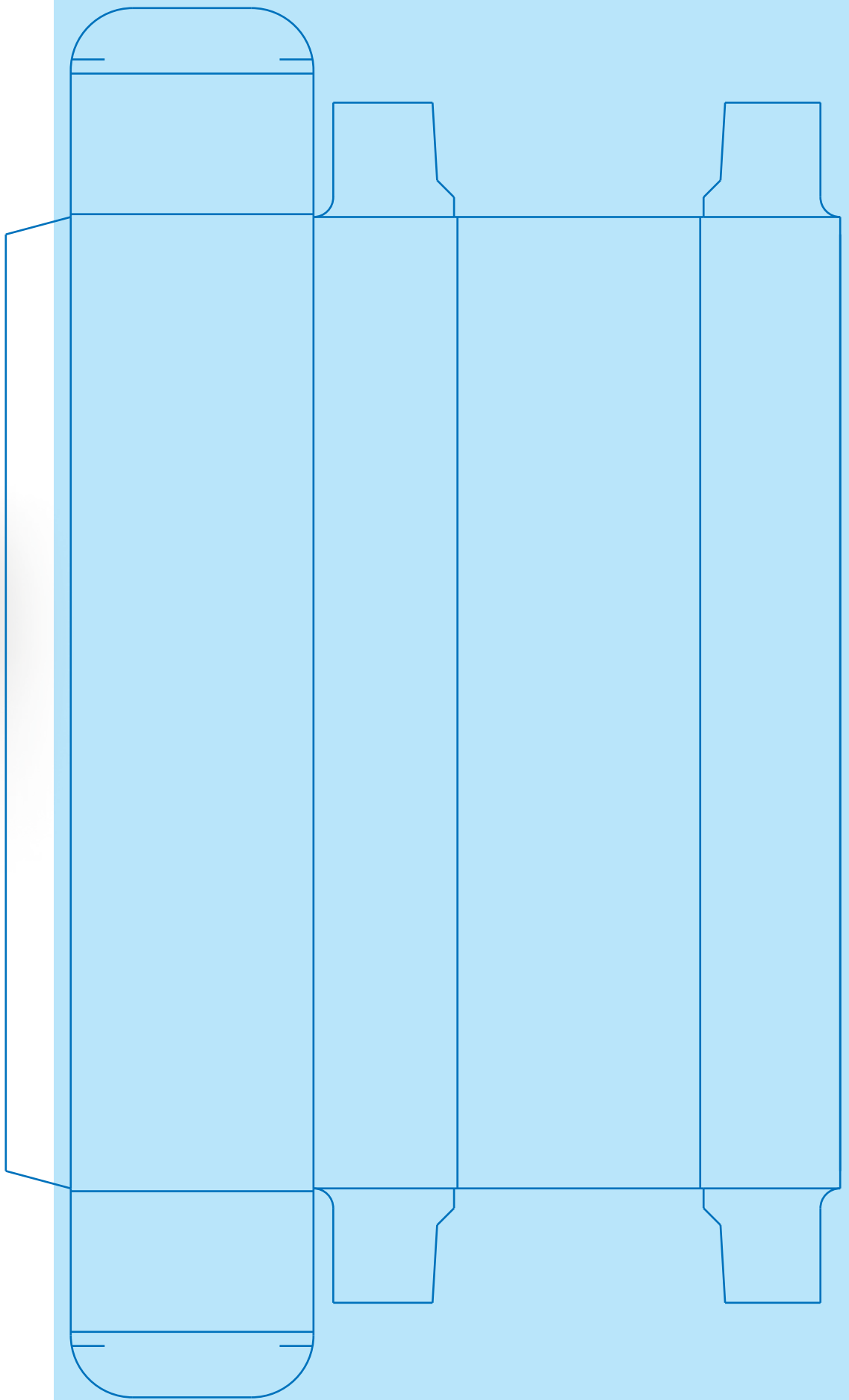
JOB INFORMATION

JOB NR: 58056
CLIENT: PASTIGLIE LEONE
JOB DESCRIPTION: STECCA 55G EU

DATE: 11 / 06 / 2019
DIMENSION ARTWORK: 43.25.172mm

COLOURS





JOB INFORMATION

JOB NR: 58056
CLIENT: PASTIGLIE LEONE
JOB DESCRIPTION: STECCA 55G EU

DATE: 11 / 06 / 2019
DIMENSION ARTWORK: 43.25.172mm

COLOURS

