



Criollo 70% | PORCELANA

Hacienda San José, Venezuela

Cioccolato Fondente / Dark Chocolate / Edelbitterschokolade / Chocolat Noir

Il primo Criollo Domori immesso sul mercato. Note di nocciola, panna, vaniglia, crosta di pane. Privo di acidità, grande dolcezza e rotondità. / *The first Domori Criollo put on the market. Notes of hazelnuts, cream, vanilla and bread crust. The lack of acidity enhances its sweetness and roundness.*

CACAO MIN. 70% / COCOA MIN. 70% / KAKAO 70% MINDESTENS / CACAO MIN. 70%

Ingredienti: Pasta di cacao, zucchero di canna. SENZA GLUTINE / **Ingredients:** Cocoa mass, cane sugar. GLUTEN FREE / **Zutaten:** Kakaomasse, Rohrzucker. GLUTENFREI / **Ingédients:** Pâte de cacao, sucre de canne. SANS GLUTEN. Può contenere tracce di **frutta a guscio, latte, soia**. May contain traces of **nuts, milk and soy**. Kann Spuren von **Nüssen, Milch und Soja** enthalten. Peut contenir des traces de **fruits à coque, lait et soja**.

Valori nutrizionali medi per / Average Nutrition Facts for / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energia kcal / Energy kcal / Energie kcal / Energie kcal	556
Energia kJ / Energy kJ / Energie kJ / Energie kJ	2312,5
Grassi / Fat / Fett / Lipides	37,0 g
di cui acidi grassi saturi / Saturated Fat / davon gesättigte Fettsäuren / dont saturés	14,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glucides	42,5 g
di cui zuccheri / Sugars / davon Zucker / dont sucres	30,5 g
Fibre / Fiber / Ballaststoffe / Fibres	8,5 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Protéines	9,0 g
Sale / Salt / Salz / Sel	0,0 g

Da consumarsi preferibilmente entro / Best before / Mindestens haltbar bis / À consommer de préférence avant

Rev. 2020

8026861046737

Prodotto e confezionato da: / Produced and packaged by: / Hergestellt und verpackt von: / Produit et emballé par: DOMORI srl. Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italy domori.com



Conservare a / Store at / Lagern Zwischen / Conserver à 14-20°C (57-68°F)