

Riche en fer, en Magnésium et en Phosphore / Source de Fibres
High iron, Magnesium and Phosphorus source / Fiber source
Eisen, Magnesium und Phosphor reich / Ballaststoffquelle
Rijk aan Ijzer, Magnesium en Fosfor / bron van Vezels

Riche en fer, en Magnésium et en Phosphore / Source de Fibres
High iron, Magnesium and Phosphorus source / Fiber source
Eisen, Magnesium und Phosphor reich / Ballaststoffquelle
Rijk aan Ijzer, Magnesium en Fosfor / bron van Vezels

**AVEC 30% D'AMANDES
SANS GLUTEN | SANS LAIT**

Coeur de Guanaja® de Valrhona® | sans gluten, sans lait
 Ingrédients: sucre, **amandes** 30%, **blanc d'œufs**, chocolat noir Coeur de Guanaja® de Valrhona® 11% (fèves de cacao, sucre, lécithine de **soja**, extrait naturel de vanille), poudre de cacao Valrhona® 5%, miel, extrait naturel de vanille.
 Fabriqués dans un atelier utilisant des noisettes.

Coeur de Guanaja® de Valrhona® | sans gluten, sans lait
 Ingrédients: sucre, **amandes** 30%, **blanc d'œufs**, chocolat noir Coeur de Guanaja® de Valrhona® 11% (fèves de cacao, sucre, lécithine de **soja**, extrait naturel de vanille), poudre de cacao Valrhona® 5%, miel, extrait naturel de vanille.
 Fabriqués dans un atelier utilisant des noisettes.

Coeur de Guanaja® of Valrhona® | gluten free, milk free
 Ingredients: sugar, **almonds** 30%, **egg whites**, dark chocolate Coeur de
 Guanaja® from Valrhona® 11% (cocoa beans, sugar, **soy** lecithin, pure vanilla
 extract), cocoa powder Valrhona® 5%, honey, pure vanilla extract.
 Produced in a factory that handles hazelnuts.

Coeur de Guanaja® of Valrhona® | gluten free, milk free
 Ingredients: sugar, **almonds** 30%, **egg whites**, dark chocolate Coeur de
 Guanaja® from Valrhona® 11% (cocoa beans, sugar, **soy** lecithin, pure vanilla
 extract), cocoa powder Valrhona® 5%, honey, pure vanilla extract.
 Produced in a factory that handles hazelnuts.

Coeur de Guanaja® von Valrhona® | glutenfrei, milchfrei
Zutaten: Zucker, **Mandeln** 30%, **Eiweiss**, schwarze Schokolade Coeur de Guanaja® von Valrhona® 11% (Kakaobohnen, Zucker, **Soja**-Lecithin, natürliches reines Vanilleextract), Pulver von Kakao Valrhona® 5%, Honig, natürliches reines Vanilleextract.

Coeur de Guanaja® von Valrhona® | glutenfrei, milchfrei
Zutaten: Zucker, **Mandeln** 30%, **Eiweiss**, schwarze Schokolade Coeur de Guanaja® von Valrhona® 11% (Kakaobohnen, Zucker, **Soja**-Lecithin, natürliches reines Vanilleextract), Pulver von Kakao Valrhona® 5%, Honig, natürliches reines Vanilleextract.

Koekjes met amandel en Coeur de Guanaja®

pure chocolade an Valrhona® | glutenvrij, melkvr
 Ingrediënten: suiker, **amandelen** 30%, **eiwit**, Coeur de Guanaja® pure chocolade
 van Valrhona® 11% (cacaobonen, suiker, **sojalecithine**, natuurlijk vanille-extract),
 Valrhona® cacao-poeder 5%, honing, natuurlijk vanille-extract.
 Vervaardigd in een bedrijf waar ook hazelnoten verwerkt wordt.

Fabriqués dans un atelier dédié aux produits sans gluten, Conditionnés sous atmosphère protectrice / Made in a workshop dedicated to gluten-free products / Packaged in a protective atmosphere / Hergestellt in einer Werkstatt für glutenfreie Produkte, in einer Schutzatmosphäre verpackt / Gemaakt in een workshop gewijd aan glutenvrije producten / Verpakt onder beschermende atmosfeer.

 **POIDS NET**
NET WEIGHT
NETTOGEWICHT

FR-023-035 **130 g / 4.59 oz**



FR-023-03

POIDS NET
NET WEIGHT
NETTOGEWICHT
130 g / 4.59 oz

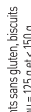
BISCUITERIE DE PROVENCE
26110 St Maurice / Eygues - FRANCE | Tél.: +33 (0)4 75 26 02 98 | www.biscuiteriedeprovence.com

À consommer de préférence avant le / Best before / Minstens houdbaar bis / Tenminste houdbaar tot:

À consommer de préférence avant le / Best before / Minstens houdbaar bis / Tenminste houdbaar tot:



Conservez-les à l'abri de la chaleur,
voire au réfrigérateur / Store in a
cool place or in the refrigerator /
Hühl lagern oder im Kühlschrank
aufbewahren / Bewaar uit de buurt
van hitte of zelfs in de koelkast



ts sans gluten, biscuits
= 125 g et 150 g