

188

<<< SENS FIBRE >>>

20

04834-001-002.ap 04/01/2022 12:28 DECOUPE Cyan Magenta Yellow Black BL0295

04834-001-002.ap
M1A800



de bons ingrédients et
des œufs pleins air français

notre savoir-faire

chocolat

noire

Les fèves de cacao off
une grande diversité de
arômes. C'est pourquoi
des artisans qui les récoltent
Le chocolat du Pérone app
intensité et ses notes ir
à cette recette pâtiss

La FERMIERE
DARK CHOCOLATE MOUSSE
Chocolat noir

INGRÉDIENTS : ganache de chocolat 75 % : crème
sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille) - sucre - sel, blanc
que, du soja et du gluten. **DARK CHOCOLATE MOUSSE** (SE)
on peu 46% (cacao puste, sucre, cacao butter, naturel vanillidifavoring), sucre -
y and gluten. **DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE** (SE) Zutaten:
(Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, natürliches Vanillearoma) - Zucker - Salz. **Eiklar,**
verarbeitet werden. **DONKERE CHOCOLADEMOUSSE** (SE) Ingrediënten:
tssu, suiker, cacao butter, natuurlijk vanillearoma) - suiker - zout, eiwit. Geproduceerd in een

Valours nutritionnelles :
Energie / Energy / Brennwert
gestijnte Eenheden / waarden
waaron suikers : 18 g - **Protéines :**

Fabrique en lacterie industrielle. Ces 2 produits
ei +6°C / Keep refrigerated between
Bewaar temperatuur tussen 0°C tot +6°C / A t
pod / Zu verbruiken bis stels Deke / Te gebr

Net weight /
Netgewicht: **170 g (2 x 85 g)**

FR
13.005.028
CE

SAS LA FERMIERE
ZA MARPOLON - 375, avenue du Prince-Jean

FR

Net weight /

Netgewicht:

170 g (2 x 85 g)

SAS LA FERMIERE

ZA MARPOLON - 375, avenue du Prince-Jean

138

68

76

70.5

76

20

310.5