

FR - Chocolat noir biologique et équitable (70% de cacao minimum, pur beurre de cacao).
 Ingrédients: fèves de cacao du Pérou*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithine de tournesol*. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de: gluten, fruits à coque, soja. (*) produit issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01. Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao issus du commerce équitable: cultivés par des producteurs certifiés et commercialisés selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar, 99,6% du poids total.
www.maxhavelaarfrance.org

UK - Fairtrade and Organic dark chocolate (70% cocoa minimum, pure cocoa butter). Ingredients: cocoa beans from Peru*, cane sugar*, cocoa butter*, emulsifier: sunflower lecithin*. Milk (Made in a facility that uses milk). This product may contain: gluten, nuts, soy. (*) Product from organic Farming. Certified by FR-BIO-01. Cocoa beans, cane sugar, cocoa butter are Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 99,6%. For more visit info.fairtrade.net/sourcing

(E) À consommer de préférence avant fin / Best before end / Mindestens haltbar bis Ende / Consumir preferentemente antes del final de / Bäst före -datum.
 (P) Date de fabrication / Manufacturing date (DD-MM-YYYY) / Herstellungsdatum / Fecha de fabricación / Tillverkningsdatum.

Fabriqué par / Made by /
 Hergestellt von / Fabricado por /
 Tillverkad/t av
VALRHONA

DE - Biologische, dunkle Schokolade aus fairem Handel (Kakao: 70% mindestens, nur reine Kakaobutter). Zutaten: Kakaobohnen aus Peru*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*. Milch (Hergestellt in einem Betrieb, der Milch verwendet). Gluten, Schalenfrüchte, Soja können vorhanden sein. (*) Produkte aus biologischem Anbau. Zertifiziert durch FR-BIO-01. Kakaobohnen, Handel Rohrzucker, Kakaobutter wurden von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach FairtradeStandards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 99,6 % Mehr Info: info.fairtrade.net/sourcing

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro /	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energía / Energi	2365 kJ 570 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Fett dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / varav mättade fettsyror	42 g 25 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kolhydrater dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / varav sockerarter	34 g 30 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein	8,6 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt	0,03 g

26600 Tain l'Hermitage - France - www.valrhona.com - serviceclient@valrhona.fr
 Certified organic by ECOCERT SA

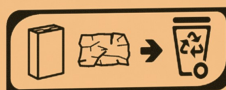
ES - Chocolate negro biológico del comercio justo (70% de cacao mínimo, manteca de cacao pura).
 Ingredientes: habas de cacao de Perú*, azúcar de caña*, manteca de cacao*, emulgente: lecitina de girasol*. Leche (Producido en una fábrica que utiliza la leche). Posible presencia de: gluten, frutos con cáscara, soja. (*) Productos provenientes de la Agricultura Biológica. Certificado por FR-BIO-01. Habas de cacao, azúcar de caña, manteca de cacao están certificados Fairtrade, comercializados, auditados y provienen de productores Fairtrade, total 99,6%. Para más información, visite info.fairtrade.net/sourcing

SE - Mörk choklad ekologiskt rättvisemärkt (minst 70% kakao, kakaosmör).
 Ingredienser: kakaoböner från Peru*, rörsocker*, kakaosmör*, emulgator: solrosolja. Kan innehålla: gluten, nötter, soja. (*) Produkt från ekologiskt jordbruk, certifierad av FR-BIO-01. Kakaoböner, rörsocker, kakaosmör är Fairtrade-certifierad, därmed handlad, kontrollerad och kommer från Fairtradeproducenter, totalt 99,6 %. Läs mer på info.fairtrade.net/sourcing

Poids net /
 Net weight /
 Nettogewicht /
 Peso neto / Nettovikt

70g - 2.46 oz

A conserver dans un endroit sec entre 16 et 18°C / Keep in a dry place between 16 and 18°C (60-64°F) / An einem trockenen Ort bei 16 und 18°C aufbewahren / Al conservar en un lugar seco entre 16 y 18°C / Produkterna bör förvaras i 16-18°C. MP65403 PF31290



FRANCE ONLY



3 395328 349625