

FR - Chocolat noir biologique et équitable (60% de cacao minimum, pur beurre de cacao). Ingrédients: fèves de cacao du Pérou et de la République Dominicaine*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithine de tournesol*, vanille*. 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. Sucre de canne, fèves de cacao, beurre de cacao, vanille issus du commerce équitable: cultivés par des producteurs certifiés et commercialisés selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar, 99,6% du poids total.

DE - Biologische, dunkle Schokolade aus fairem Handel (Kakao: 60% mindestens, nur reine Kakaobutter). Zutaten: Kakaobohnen aus Peru und der Dominikanischen Republik*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumenlecithine*, Vanille*. Milch (Hergestellt in einem Betrieb, der Milch verwendet). Gluten, Schalenfrüchte, Soja können vorhanden sein. (*) Produkte aus biologischem Anbau. Zertifiziert durch FR-BIO-01. Handel Rohrzucker, Kakaobohnen, Kakaobutter, Vanille wurden von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach FairtradeStandards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 99,6%.

ES - Chocolate negro biológico del comercio justo (60% de cacao mínimo, manteca de cacao pura). Ingredientes: habas de cacao de Perú y de la República Dominicana*, azúcar de caña*, manteca de cacao*, emulgente: lecitina de girasol*, vainilla*. 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. azúcar de caña, habas de cacao, manteca de cacao, vainilla están certificados Fairtrade, comercializados, auditados y negociados por productores Fairtrade, total: 99,6%. Recomendamos:

70g - 2.46 oz



70g - 2.46 oz

70g - 2.46 oz

70g - 2.46 oz

70g - 2.46 oz

