



Cuba Tierra Libre è un marchio di
Hecho En Italia s.r.l. - HEI s.r.l. Capitale Sociale 50.000 € IV
Partita IVA e Codice Fiscale 11560940014
Código MINCEX IT-1862 (2)

CIOCCOLATO AL LATTE

Monorigine Cubano - min. 20% cacao

SCHEDA PRODOTTO

Denominazione: CIOCCOLATO AL LATTE 20% CACAO, MONORIGINE CUBANO

Descrizione: Tavoletta di cioccolato al latte minimo 20%, artigianale e lavorata a mano. Il cioccolato ha un intenso gusto di cacao, spicca l'aroma caramello dello zucchero di canna biologico, di vaniglia e di latte, con un gusto dolce e vellutato piacevolmente persistente al palato.

Caratteristiche:

- Tavoletta da 46 g.
- Cioccolato realizzato con fave di cacao cubano, zucchero di canna biologico cubano, latte in polvere e burro di cacao
- Realizzato a mano dal Maître Chocolatier Davide Appendino presso il suo laboratorio a Torino
- Dichiarazione nutrizionale per 100g: Energia 2210KJ – 518Kcal; Grassi 37g di cui Acidi di Grassi saturi 23g, Carboidrati 41g di cui Zuccheri 41g, Proteine 9g, Sale 0g

Origine:

Prodotto in Italia

Cacao origine Cuba – Baracoa

Zucchero origine Cuba – Villa Clara

Prezzo al pubblico:

Tavoletta da 46 g. – prezzo di vendita 3€ IVA inclusa

