

Componenti

Ingredienti

Pasta di cacao

Zucchero

Burro di cacao

Cacao magro in polvere

Emulsionante: E322 lecitina di girasole

Estratto di vaniglia

Cacao 72% minimo

Senza glutine

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	2246 kJ
	576 kcal
Grassi	39 g
di cui acidi grassi saturi	25 g
Carboidrati	33 g
di cui zuccheri	28 g
Proteine	8,6 g
Sale	0,21 g

Descrizione Prodotto

Brand

Master Martini

Brand commerciale

Ariba

Caratteristiche

100% vaniglia naturale da bacche del Madagascar

72% di cacao

38/40% di burro di cacao

Denominazione di vendita

Cioccolato - diamanti fondenti 38/40

Denominazione commerciale di vendita

Diamanti di cioccolato fondente 72%

Marketing

Marketing brand

Ariba, nata dalla passione è la linea di cioccolato Master Martini. L'accuratezza nella selezione delle materie prime nei luoghi di origine, l'utilizzo esclusivo di burro di cacao, la ricerca nell'armonia dei sapori, la varietà dei gusti, sono i parametri che un cioccolato di grande pregio.

Allergeni e stile di vita

Allergeni

Senza glutine

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Ambiente

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto tra i 16 e 20°C

Umidità max 65%

Conservare al riparo dalla luce

Utilizzo

Prodotto per uso professionale

Confezionamento

Tipo di imballaggio

Sacchetto

Peso

1 kg e

Unità

Chilogrammi

Raccolta differenziata

Sacchetto - C/PP90 - raccolta PLASTICA

Informazioni sul produttore**Indirizzo distributore**

Prodotto e confezionato da

Unigrà srl - Via Gardizza, 9/b

48017 Conselice (RA) - Italia

Tel. +39 0545 989511

Sito web

www.martinifoodservice.it