

Chocolat noisette doucement vanillé élaboré dans le respect de la tradition turinoise. Réchauffé ou non, il s'utilise en fourrage ou tel quel, à la cueiller. / Milk chocolate cooked with hazelnut and vanilla, the Italian way. Heat up or enjoy as is for a treat or to flavour homemade desserts and delicacies.

Ingrédients : sucre, **noisettes** (min. 36%), beurre de cacao, **lait** entier en poudre, masse de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille. / Ingredients : sugar, **hazelnut** (min. 36%), cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier (**soya** lecithin), natural vanilla flavouring.

Conserver au frais et au sec / Store cool and dry.  
 Bien refermer après utilisation / Close well after use.  
 A consommer de préférence avant / Best before :



# Gianduja

affairespatissieres.com

34 Grande Rue  
69490 Les Olmes

FRANCE

Net : 220g  
7.76oz



Emmanuel  
Allasia

-  
Création  
produit  
Product  
design



Valeurs nutritionnelles  
Nutrition information

Pour /  
per 100g

Valeur énergétique

2397kJ

Energy value

573kcal

Matières grasses / fat

39g

dont saturées/of which saturates

11.5g

Glucides / carbohydrates

47.5g

dont sucres / of which sugars

43g

Protéines / proteins

8.9g

Sel / salt

0.1g